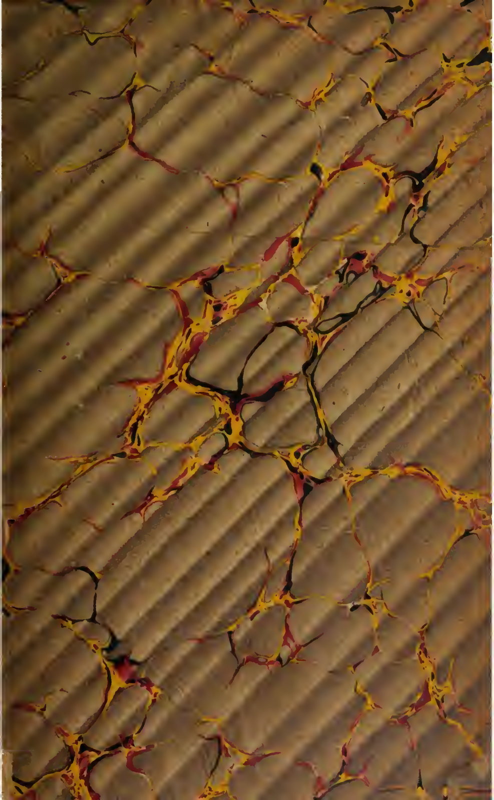








VOYAGES EN ITALIE

ET

EN ESPAGNE

PENDANT LES ANNÉES 1787 ET 1789

ERRATA

Page 13	ligne 18	Moncaglia,	*ajoutez*	(Moncalieri).
18	8	»	»	»
23	27	Tels,	*lisez*	Telles.
37		Note, *supprimez la première ligne.*		
123	2	de	*lisez*	de son.
150	3	liv.	»	liv. st.
»	dernière ligne	Genève	»	Gênes.
183	30	à faire des	»	à force de
199	5	eût	»	eu.
218	5	les soins	»	le soin.
230	18	ou	»	en
269		*rétablissez le titre*		Section V.
289	4	*mettez la virgule après* 1556.		
318	22	ne la trouvera	*lisez*	ne trouvera.
380	24	paquets	»	poquets.
382	12	660 frs.	»	600 frs.

PARIS. — IMPRIMERIE DE HENRI NOBLET, 30, RUE DU BAC.

VOYAGES EN ITALIE

ET

EN ESPAGNE

PENDANT LES ANNÉES 1787 ET 1789

PAR

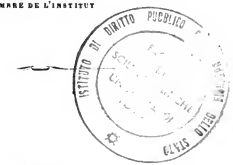
ARTHUR YOUNG

TRADUCTION DE M. LESAGE

Ancien élève de l'Institut national agronomique de Versailles

AVEC UNE INTRODUCTION PAR M. L. DE LAVERGNE

MEMBRE DE L'INSTITUT



PARIS

GUILLAUMIN ET Cie, LIBRAIRES

Éditeurs du Journal des Économistes, de la Collection des principaux Économistes, du Dictionnaire de l'Économie politique, du Dictionnaire universel du Commerce et de la Navigation, etc.

RUE RICHELIEU, 14

1860

AVANT-PROPOS

Dans la première édition de ses voyages sur le continent, Arth. Young n'avait donné que le *Journal* de son voyage d'Italie; il avait entièrement supprimé ses *Notes* sur l'agriculture de cette contrée, ainsi que tout ce qui touchait à son excursion en Espagne. Soulès, qui ne connaissait que ce fragment, en avait joint la traduction à différents *Essais* du docteur Symonds sur le même sujet, pour former un volume qui est devenu assez peu commun aujourd'hui (1). Plus heureux que lui, nous possédons le travail complet, tel que l'auteur enhardi par son succès s'était décidé à le publier dès 1794. Les observations d'A. Young sur l'Espagne et l'Italie forment le complément naturel de celles qu'il avait

(1) *Voyage en Italie*. Traduit de l'anglais par François Soulès. A Paris, chez J.-J. Fuchs, libraire, rue des Mathurins, maison de Cluny, n° 334. An cinquième de la République (1796).

recueillies sur notre pays, et c'est à ce titre que nous les offrons au public.

Ces additions faites à la hâte ne présentent pas dans l'original tout l'ordre désirable; aussi a-t-on cherché à remédier autant que possible à la confusion répandue en certains endroits, et, tout en respectant la lettre du texte, à ramener sous un même chapitre les matières qui en faisaient essentiellement partie. Il ne manque ni un fait, ni même un mot, et l'on s'est borné pour ces changements à ce que l'auteur eût sans doute fait, s'il en avait eu le loisir.

La bienveillance de M. de Lavergne lui a fait ajouter à ce travail, comme au précédent, une valeur nouvelle par une introduction où se résument ses souvenirs sur un pays que lui-même a visité. Après cela, peu de notes suffisaient; la plupart de celles que l'on a mises sont extraites de l'excellent ouvrage de M. Etienne Jacini, sur la propriété foncière en Lombardie. Le lecteur verra de la sorte le même sujet traité à trois points de vue très-différents et par les personnes les plus compétentes.

Une traduction accompagne les passages italiens très-souvent cités par l'auteur sans ce complément indispensable. On en a rectifié l'orthographe quelquefois défectueuse. Les noms propres ont été vérifiés sur les meilleures cartes; mais on a laissé, pour

plus de sûreté, les deux désignations l'une à côté de l'autre. C'est surtout pour l'Espagne que les difficultés ont été grandes : Young notait avec beaucoup de précision les sons qui lui frappaient l'oreille ; mais on verra combien deviennent méconnaissables les mots catalans ainsi accoutrés à l'anglaise. Il manque d'ailleurs, sur ce pays, de travaux topographiques bien détaillés, et le grand dictionnaire de Pascual Madoz n'y supplée pas constamment.

Toutes les fois que Young s'est cru fondé à donner l'équivalent anglais des diverses valeurs, son estimation a été convertie en mesures et monnaies françaises ; quand une juste évaluation lui a semblé chose impossible, comme lui on s'en est abstenu. Il faut, pour entreprendre un travail aussi ingrat, être bien convaincu de la certitude des données que l'on met en œuvre.

Les secours que j'avais reçus de mes amis pour la publication du voyage en France ne m'ont pas manqué ; j'en attends donc une correction et une exactitude que seul je n'aurais jamais pu atteindre.

Un instant j'ai craint que ce complément n'excitât pas, à beaucoup près, l'intérêt de l'œuvre principale : les événements sont venus lui apporter l'à-propos qui lui faisait faute, et je ne saurais mieux terminer

que par les paroles suivantes du premier traducteur :

« Il n'était guère possible de faire paraître ce « voyage dans un moment plus favorable que celui « où l'Italie vient d'être parcourue par nos armées « triomphantes, et où chaque province, et même « chaque ville de cette partie de l'Europe, est de- « venue familière à tout individu qui s'intéresse « au sort de son pays. »

Paris, 7 mai 1860.

INTRODUCTION

Quand on se reporte par la pensée aux temps qui ont précédé immédiatement 1789, dans toute l'Europe, on ne peut douter que la violente tempête de guerre déchaînée par la révolution française n'ait beaucoup plus retardé qu'avancé le développement économique de tous les peuples. Déjà sensible dans le *Voyage en France* d'Arthur Young, cette vérité devient de plus en plus manifeste dans les courtes excursions du même auteur en Italie et en Espagne. Ces deux excursions ne sont, à vrai dire, que deux épisodes du voyage principal; là aussi, Arthur Young a su donner des preuves de son esprit observateur et de l'excellence de son jugement.

Il a visité la haute Italie du 15 septembre au 15 décembre 1789. Ces trois mois n'ont pu lui suffire pour étudier personnellement à fond le Piémont, la Lombardie,

l'État vénitien, Ferrare, Bologne, la Toscane, Modène et Parme; mais il a trouvé partout des hommes compétents, des sociétés d'agriculture, des publications presque quotidiennes, qui lui ont fourni les éléments d'une étude à peu près complète. A l'aide de ces renseignements, on peut se faire une idée suffisante de l'état de l'économie rurale à cette époque dans cette partie de la péninsule, et le comparer soit avec l'intéressant tableau qu'en a tracé vingt-cinq ans plus tard M. de Châteauvieux, soit avec la situation actuelle.

La haute Italie avait alors 9 millions d'habitants, et, en y comprenant la Savoie et l'île de Sardaigne, 10 millions; aujourd'hui, les mêmes pays comptent une population de 13 millions et demi : ils se sont accrus de 3 millions et demi ou 35 pour 100; c'est la même progression qu'en France. Ils étaient donc déjà peuplés et florissants en 1789, au moins dans la moitié de leur étendue, car Arthur Young fait des distinctions très-marquées entre les différents gouvernements dans leurs rapports avec l'économie rurale.

Le gouvernement piémontais est un de ceux qui, tout d'abord, s'attirent ses censures. « La maison de Savoie, dit-il, jouit d'un grand renom d'habileté et d'adresse à profiter des occasions de s'agrandir. Le feu roi a montré



une grande économie ; il a payé une énorme dette et réparé toutes ses forteresses. Le roi actuel a hérité du trésor de son prédécesseur ; il a vendu pour 20 millions les biens des jésuites, et il a tout dissipé. Une nouvelle dette a été contractée, les fortifications tombent en ruines, et l'armée n'est pas payée. » Un de ses plus grands griefs contre ce gouvernement, c'est l'état où on laissait l'île de Sardaigne. On parlait même de vendre cette île pour 25 millions à la Russie, qui se montrait déjà à cette époque fort désireuse d'avoir un établissement dans la Méditerranée, et qui avait ouvert des négociations avec la république de Gênes pour l'acquisition du port de la Spezzia. Aujourd'hui, Arthur Young ne trouverait pas l'île de Sardaigne dans un bien meilleur état ; la terre ferme a fait plus de progrès.

La république de Venise a été encore plus mal traitée par notre voyageur. « Le gouvernement de cette république, dit-il, est le plus respectable par sa durée qui soit au monde ; mais il a perdu tout droit à son ancienne renommée. Depuis vingt ans, les abus n'ont fait que s'accroître, comme sous les gouvernements les plus absolus. Le sel, l'huile, le poisson, tout est frappé de monopoles. Toute l'Istrie se dépeuple, la Dalmatie plus encore. » Les États italiens de la république, comme le Bressan et le Bergamasque, étaient un peu mieux traités ; mais ils ne satisfi-

rent pas beaucoup plus Arthur Young. « De Brescia à Vérone, dit-il, il y a cinquante croix le long du chemin pour rappeler des meurtres. Quelle honte pour un gouvernement! Tout ce que j'en vois, ce sont des routes impraticables, des villes sombres, des meurtres, des hommes qui disent leur chapelet et des femmes qui se signent. » A Venise même, il admire la beauté des édifices, la régularité de l'ensemble, le nombre des théâtres, l'agrément des gondoles, mais il a hâte d'en sortir; cette ville avait alors 150,000 âmes, elle n'en a plus que 130,000 depuis qu'elle n'est plus une capitale.

En Lombardie, l'effet est tout différent. Cette possession autrichienne présentait dès lors le spectacle d'une prospérité extraordinaire, qui contrastait avec l'aspect triste et sévère des États vénitiens. L'empereur Joseph II et son illustre ministre, le comte Firmiani, en avaient fait une sorte d'école administrative et économique pour le reste de l'Europe. Dès 1740, Pompée Néri avait achevé et publié le nouveau cadastre (*censimento*), généralement regardé comme un modèle. En 1755, le gouvernement avait doté ce pays d'une excellente administration communale, et sous l'influence de ces institutions vraiment libérales, la population avait passé, en vingt ans, de 900,000 âmes à 1,300,000. En 1768, le célèbre Beccaria



avait occupé avec éclat, à Milan, la seconde chaire d'économie politique fondée en Europe. Vers le même temps, Pierre Verri avait aboli les fermes générales et les douanes intérieures, établi l'entière liberté du commerce des grains, supprimé les derniers restes des corporations d'arts et métiers, fondé une société d'agriculture et un journal scientifique, secondant ainsi et précédant à quelques égards le mouvement qui s'opérait en France sous les auspices de Turgot. La plupart de ces hommes vivaient encore lors du passage d'Arthur Young ; celui qu'il cite le plus souvent est le comte Carli, ancien président du Conseil suprême des finances, auteur de plusieurs écrits estimés et de plusieurs mesures utiles.

Tout le monde sait que la Lombardie est aujourd'hui l'un des plus riches pays du monde, proportionnellement à son étendue. L'Angleterre, la Belgique et les quatre départements qui forment l'extrémité nord de la France peuvent seuls soutenir la comparaison. Cette richesse remonte plus haut que le siècle dernier, puisque les principaux travaux d'irrigation datent du douzième siècle; mais elle a pris surtout depuis cent ans l'essor magnifique qui frappait si vivement Arthur Young en 1789. Le tableau de l'état actuel de l'agriculture en Lombardie a été admi-

rablement tracé par M. Stefano Jacini ; ce successeur des Carli et des Verri est maintenant l'un des ministres du roi Victor-Emmanuel.

En Toscane, Arthur Young ne tarit pas sur l'admiration que lui inspire le grand-duc Léopold. « Peu de princes, dit-il, ont autant mérité de leurs sujets. Je voudrais qu'une traduction anglaise des lois léopoldines fût mise entre les mains de nos législateurs. Voici les principaux encouragements donnés à l'agriculture toscane par ce sage et bienveillant souverain : abolition des dimes ecclésiastiques ; liberté absolue du commerce des grains ; abolition du droit de parcours et faculté de s'enclore à volonté ; vente des communaux et de nombreux domaines appartenant à l'État ; suppression de tout privilége en matière d'impôt ; dépense de plusieurs millions pour les chemins, etc. M. Paoletti, curé de la paroisse de Villamagna depuis 43 ans, m'a dit que, pendant cet espace de temps, les 40 fermes dont se compose cette paroisse ont acquis une plus-value de cent pour cent ; ce changement s'est opéré surtout dans les dix dernières années. » Ce qu'Arthur Young disait avec une conviction si vraie, toute l'Europe éclairée le répétait avec lui, et le nom de Léopold est resté comme celui d'un des plus grands bienfaiteurs du genre humain.

Arthur Young cite souvent Paoletti, et avec raison. Ce



modeste prêtre toscan était un des premiers économistes de son temps. Correspondant des économistes français, dont il avait adopté toutes les idées, et digne émule de l'archidiacre Bandini, qui avait inspiré la plupart des mesures de Léopold, il ne cessait d'appuyer de ses exemples et de ses écrits les réformes du grand-duc. « Quel tableau plus vénérable, s'écrie le comte Pecchio, que celui de ce vertueux curé, vivant comme un père au milieu de ses paroissiens, leur enseignant pendant cinquante-cinq ans les moyens de faire fleurir l'agriculture qu'il cultivait lui-même, et refusant la mitre d'évêque, que le gouvernement lui offrit plusieurs fois, pour ne pas quitter les compagnons de ses fatigues rurales ! » Son premier écrit, *Pensées sur l'agriculture*, avait paru en 1769; le second, *Véritables moyens de rendre les sociétés heureuses*, en 1772. Il est mort en 1801, à l'âge de 83 ans. Une des questions qu'il aimait le plus à traiter était celle de la liberté du commerce des grains, alors très-débattue dans toute l'Europe et particulièrement en Angleterre; il insistait beaucoup aussi sur l'utilité des concours agricoles et des écoles d'agriculture.

Le produit des impôts pour toute la Toscane était évalué à 10 millions de francs pour un million d'habitants, ou 10 fr. seulement par tête. « A ce compte, dit Arthur Young, la Toscane serait le pays le moins imposé. Nous autres

Anglais, nous payons six fois davantage. » L'effet de cette sage administration s'est fait sentir sans interruption depuis plus d'un siècle. Moins sujette que tout autre pays aux révolutions violentes, la Toscane a toujours passé pour le pays le plus heureux de l'Europe. On sait quel tableau charmant Sismondi a tracé de ses métairies. Ce tableau a cessé d'être tout à fait vrai, à cause de l'accroissement de population qui en a été la conséquence. La population a presque doublé depuis 1789; elle est aujourd'hui de 1,800,000 âmes, y compris Lucques, ou près de 2 habitants par hectare cultivable. Les embarras que donne une extrême densité commencent à se montrer, aggravés encore par la maladie de la vigne. Les travaux de l'académie des Géorgophiles et de son dévoué président, M. le marquis Ridolfi, s'appliquent sans relâche à y porter remède, car l'ancien système de culture ne suffit plus.

A Bologne, Arthur Young fait les observations suivantes, assez remarquables de la part d'un protestant anglais : « Il est admis que le gouvernement de l'Église est des plus mauvais. Malgré sa réputation, c'est un des moins exigeants. La contribution foncière n'est que de 50 centimes par hectare (2 baïoques par *tornatura*). Le pape ne perçoit dans la ville qu'un faible droit sur le vin et quel-

ques autres de peu d'importance. S. S. a voulu récemment abolir toutes les fêtes, hormis le dimanche; le sénat de Bologne s'y est opposé. » Il est difficile, en effet, quand on voit le magnifique pays qui forme les possessions de l'Église le long de l'Adriatique, de croire qu'une pareille prospérité ait pu se développer sous un très-mauvais gouvernement. A Modène, Arthur Young loue le prince régnant de son économie; c'était le même prince, Hercule-Renaud d'Este, qui a mérité les éloges de l'historien Botta, pour avoir détruit les abus de la féodalité et contenu dans de justes limites l'autorité du clergé. « Sous son règne, ajoute Botta, les lettres arrivèrent à Modène à un haut point de splendeur, et la maison d'Este a fini comme elle avait commencé. »

Tel était le tableau que présentait alors la haute Italie. Arthur Young donne, chemin faisant, suivant son habitude, une foule de renseignements sur toutes les parties de l'art agricole, qui montrent à quel point cet art était poussé, surtout en Lombardie. Le Lodésan entre autres était déjà parvenu à ce degré de richesse qui en fait la perle de l'Italie. « On traverse, dit Arthur Young, en arrivant à Lodi, des plaines irriguées dont nous n'avons nulle idée en Angleterre. Je tombai dans cette ville le jour de la clôture de l'opéra. La foule accourue des environs était si grande,

que l'hôtel de la *Colombine* se remplit en moins d'une heure. Le soir, le théâtre offrait un magnifique coup d'œil. Les loges, que les propriétaires arrangent à leurs frais, resplendissaient aux bougies de glaces et de dorures. Les diamants étincelaient de toutes parts. Je ne pouvais en revenir. *Lodi n'est pourtant qu'une ville de dix ou douze mille âmes*, sans commerce, sans manufactures; on n'y obtient que du lait et du fromage. De l'eau, du trèfle, des vaches, du fromage, de l'argent et de la musique! voilà comment s'enchaînent les éléments de tout cet éclat. »

Il est à regretter que l'ingénieux voyageur n'ait pas continué sa route vers le midi et visité aussi les États de l'Église et le royaume de Naples. Il aurait touvé partout le même mouvement. A Rome, le pape Pie VI avait entrepris d'immenses travaux pour le dessèchement des marais Pontins; à Naples, Charles III et son habile ministre le marquis Tanucci avaient donné une telle impulsion aux arts productifs que la population, qui, d'après Broggia, ne dépassait pas trois millions d'âmes en 1750, excédait cinq millions en 1789. L'illustre Genovesi avait occupé à Naples, en 1755, la première chaire d'économie politique fondée en Europe, précédant ainsi de plus de dix ans celle de Beccaria; Adam Smith enseignait la même science,

vers le même temps, à l'université de Glascow, mais comme une des dépendances de la *philosophie morale.* Des hommes comme Galiani, Filangieri, Palmieri, continuaient les traditions de Genovesi, et le midi de l'Italie rivalisait avec le nord pour la culture des sciences économiques.

Le *Voyage en Espagne*, d'Arthur Young, n'est qu'une promenade de quinze jours en Catalogne, intercalée dans le séjour qu'il fit aux eaux de Bagnères-de-Luchon, avec le duc de la Rochefoucauld, en 1787. L'Espagne était loin d'être aussi florissante que l'Italie; on voit cependant par le récit du voyageur anglais que la Catalogne avait une grande réputation, et qu'elle la méritait à beaucoup d'égards. Barcelone avait une population de 120,000 âmes; on en compte le double aujourd'hui. Arthur Young fut très-frappé de la beauté de cette ville et de ses environs. « Le magnifique spectacle des terres arrosées aux environs de Barcelone a dû, dit-il, donner naissance à la réputation de la province entière; il n'est rien de plus beau. Un journal de terre, qui revient à peu près à un acre anglais, se vend 500 livres d'Espagne (3,500 fr. l'hectare) s'il n'est pas irrigué, et 1,000 livres (7,000 fr. l'hectare) s'il l'est. Les récoltes se succèdent sans interruption. Point de jachère. Beau-

coup de luzerne, donnant jusqu'à sept coupes par an. Le chanvre est la principale récolte ; il a sept pieds de haut. »

L'auteur complète ces renseignements par un tableau des produits de l'agriculture dans le royaume de Valence en 1784 (page 415), et par un autre tableau des mêmes produits dans l'île de Mayorque en 1786 (page 420). Les documents nous manquent pour comparer ces tableaux avec la production actuelle et pour en discuter les éléments. Dans tous les cas, le seul fait de leur existence montre que les études économiques et statistiques devaient avoir fait de sérieux progrès dans cette partie de l'Espagne avant 1789 ; même inexacts et incomplets comme ils sont sans doute, ils forment un des plus curieux monuments de l'histoire de la statistique.

LÉONCE DE LAVERGNE.

VOYAGE EN ITALIE

PENDANT L'ANNÉE 1789.

Le 16 *septembre.* — La campagne qui entoure Nice est très-riante. Le premier aspect de cette terre si longtemps et si justement célébrée, d'où sont sortis ceux qui ont conquis le monde et qui l'ont embelli, nous agite de sentiments assez vifs pour que le moindre buisson, la moindre pierre, prenne sur-le-champ un intérêt à nos yeux. Nos facultés semblent grandir, nous voulons ne pas perdre une seule jouissance, nous sommes tout à l'attention, tout au désir de nous laisser charmer. Les environs annoncent une ville florissante; les constructions nouvelles, indice certain de prospérité, sont nombreuses. Plusieurs des jardins devant lesquels on passe sont pleins d'orangers. Arrivé à temp pour dîner à la table d'hôte de l'*hôtel des Quatre-Nations*, j'ai fait mes prix avec le maître de la maison : cinq livres piémontaises, c'est-à-dire cinq shillings (6 fr. 25 c.) par jour, pour un très-bel appartement, le dîner et le souper. Me voici donc au milieu d'un peuple dont le langage, le pays,

les maîtres me sont nouveaux; c'est, dans la vie, l'un de ces moments qui ne manquent jamais de faire impression, car la curiosité est alors au comble. A table, il y avait plusieurs Français, mais encore plus d'Italiens; on ne parla que de la révolution, qui, soutenue par les premiers, était victorieusement combattue par les seconds. — 25 milles.

Le 17. — N'ayant point de lettres de recommandation pour Nice, ne pouvant, par suite, visiter l'intérieur des maisons, il faut me contenter de ce que mes regards peuvent atteindre. La partie de la ville nouvellement élevée est très-bien bâtie, les rues sont droites et larges. La vue de la mer est belle, et, pour la rendre parfaite, on s'est avisé d'un moyen admirable que je n'ai vu employer nulle autre part. Une rangée de maisons basses, qui forme le côté d'une rue d'un quart de mille de long, a des toits plats recouverts de stuc; cela fait une terrasse superbe donnant sur la mer, et d'où l'on peut la contempler sans avoir à craindre les ennuis et la boue de la rue, le sable et les galets du rivage. A l'une des extrémités, se trouvent les entrées de plusieurs hôtels. Cette promenade, par un beau temps, est vraiment délicieuse. La place est belle, et les ouvrages qui forment le port sont construits avec soin; celui-ci, toutefois, est trop petit et d'accès difficile, excepté par un temps favorable. Son commerce est insignifiant, quoiqu'il puisse recevoir des navires de trois cents tonneaux et qu'il jouisse d'entière franchise. Le nombre des rues et des maisons en train de s'achever indique que la ville prospère; elle le doit aux étrangers, aux Anglais surtout, qui viennent jouir de son climat pendant l'hiver. On y craint beaucoup que la révolution n'empêche les Anglais de venir, mais on se console un peu en espérant que des Français les remplaceront. L'hiver dernier, il y avait cinquante-sept Anglais et neuf Fran-

çais; on compte cet hiver sur neuf Anglais et cinquante-sept Français. A table d'hôte, je fus averti qu'il me fallait un passe-port pour voyager en Italie, et que c'était au consul anglais à me le délivrer. J'allai voir M. le consul Green; il me détrompa, s'offrant toutefois à me donner un passe-port si j'insistais pour l'avoir. Aussitôt qu'il sut mon nom, il me combla de politesses et se mit tout à ma disposition.

Il me dit, au sujet du but de mes voyages, que la culture d'ici, moitié fermage, moitié jardinage, présentait des singularités remarquables, et que, si je voulais venir le prendre vers le soir, il se ferait un plaisir de m'en montrer quelque chose. J'acceptai son obligeante proposition, et lorsque je retournai chez lui, j'y rencontrai un certain capitaine Ross, Écossais, commandant en second de la marine du roi de Sardaigne, qui depuis la commande en chef. Comme il avait longtemps vécu en Sardaigne, je l'interrogeai sur cette île et en obtins des renseignements curieux. L'*intemperia* (la fièvre), provenant de la vase exposée au soleil par suite d'une excessive évaporation, est si intense en été, qu'elle est mortelle pour les étrangers; mais en hiver, le climat est bon. Avec un sol d'une richesse merveilleuse, il y a des plaines entièrement abandonnées. M. Ross avait traversé un district de cinquante milles de long sur trente de large, tout en plaine et de terrain riche, sans rencontrer une maison, sans voir presque rien que le désert. Le peuple est misérable et ignorant: il y a, lui a-t-on dit, des parties où on laisse les olives pourrir au pied des arbres, faute d'en savoir tirer l'huile. Pas de routes, pas d'auberges; quand un voyageur parcourt l'île, il va de couvent en couvent, de *curé* en *curé* (car quelques-uns de ces der-derniers sont à leur aise); il est toujours sûr d'un bon

accueil, sans autre dépense que quelque gratification aux domestiques. Le gibier abonde. Les chevaux sont petits, mais excellents : on les laisse entiers. On en a vu marcher vingt-quatre heures sans manger.

Je demandai à quoi se pouvait attribuer cet état de langueur : au gouvernement peut-être? En aucune manière. Le gouvernement s'est montré prêt à tout faire pour améliorer une pareille situation. Ce sont les droits féodaux qui en sont cause, la noblesse veut retenir le peuple dans l'esclavage. Elle le rend trop misérable pour qu'il montre quelque industrie. Il y a bien d'autres pays que la Sardaigne où il en est de même. Quand je vois, ou quand j'entends raconter les abominables excès des paysans français, les principes démocratiques me font horreur ; mais quand je rencontre des déserts, ou que l'on me parle de ceux que l'on rencontre en Sardaigne par exemple, ma haine se retourne contre l'aristocratie.

Accompagné M. Green, nous avons visité des jardins auxquels l'irrigation donne une luxuriance remarquable ; mais leur principal produit, et c'en est un magnifique, provient des oranges et des citrons, les premières surtout. On cultive quelques bergamottes par curiosité. Nous vîmes entre autres le jardin d'un noble, il n'avait pas deux acres et donnait *trente louis d'or* par an, rien qu'en oranges, sans compter les légumes de toutes sortes que l'on y récoltait. Telle est la perversité de notre nature, que la grande valeur de ces produits serait justement ce qui me ferait rejeter ces jardins, s'ils étaient soumis à l'exploitation de la noblesse de Nice. Un acre de jardin forme un objet important dans le revenu d'un noble, que l'on dit à son aise, s'il a de 150 à 200 liv. par an. Ainsi ce qui chez nous est considéré comme une récréation, devient ici une source

de revenu: idées absolument incompatibles. C'est comme une chambre bien meublée qu'on loue à un étranger: les oranges sont vendues si bien qu'on n'en conserve pas une pour soi. Un certain laisser-aller dans la consommation est un des profits du jardin, un système qui la défend anéantit tout plaisir de le posséder. On peut certainement vendre les oranges tout aussi bien que des grains ou du bois; mais alors qu'on les fasse croître loin de la maison. Cette partie ouverte de notre demeure, que nous appelons un jardin, devrait être entièrement libre et ne présenter que des idées de plaisir, aucune de profit.

Le 18. — Promenade à Villefranche (Villa-Franca), petit port de mer de l'autre côté de la montagne à l'est de Nice: il appartient aussi au roi de Sardaigne. Visité M. Green, le consul qui m'a donné des lettres pour Gênes, Alexandrie et Padoue; il s'est conduit si amicalement à mon égard que je m'empresse de l'en remercier ici cordialement. Appris que lord Bristol est quelque part en Italie et que lady Erne est probablement à Turin, mon étoile est bien malheureuse si je ne les vois pas tous les deux.

Le 19. — Voilà deux jours que je perds à chercher le moyen de partir d'ici: je puis prendre une *felucca* jusqu'à Gênes ou le *vetturino* jusqu'à Turin. Mais il y a tant à dire et pour et contre, que le départ le plus rapproché devient un motif suffisant de préférence. Si je vais par Gênes à Milan, je vois Gênes et une partie de son territoire, ce qui est beaucoup, mais je perds 60 milles de magnifiques irrigations entre Coni et Turin et la ligne de Turin à Milan, ce qui est plus encore, selon ce qu'on me dit; quant à Turin, je le verrai au retour. Cependant voilà Luigi Tonini, le *vetturino* de Coni, qui part lundi matin; cela me décide, et, avec l'aimable assistance de M. Green, je fais

marché pour sept écus de France. Le voiturier s'était déjà arrangé avec deux officiers sardes, et ne devait pas attendre pour se mettre en route que sa voiture fût pleine.

Nous avons tous les jours à table d'hôte un abbé florentin qui a singulièrement voyagé, personne ne peut nommer un pays où il n'ait pas été, et ce qu'il y a de plus remarquable, c'est qu'il n'a pas pris une seule note et se vante que sa mémoire lui permet de retenir tout ce qu'il veut, jusqu'à des nombres exacts. Les dimensions des pyramides d'Egypte, de Saint-Pierre de Rome, de Saint-Paul de Londres, etc., la largeur et la longueur des plus belles rues de l'Europe; il sait tout. C'est un très-grand juge de la beauté des villes, et il classe ainsi les quatre plus belles: 1° Rome, 2° Naples, 3° Venise, 4° Londrès.

Un vieux colonel piémontais, chevalier de Saint-Maurice, homme simple et digne, qui le croit un peu enclin à l'exagération, amusa beaucoup la compagnie en portant quelques atteintes à l'autorité de l'abbé.

Dimanche 20. — M. le consul Green s'est montré plein d'attention jusqu'à la dernière minute. Aujourd'hui il m'avait invité à dîner et je dois déclarer, à l'honneur des pâturages piémontais, que l'on nous servit un morceau de bœuf aussi beau, aussi gras, aussi succulent que j'en voudrais toujours avoir en Angleterre et tel qu'on n'a pas vu le semblable en sept ans, en sept siècles, je devrais dire, à la table d'hôte des *Quatre Nations*. Des hôtes anglais, du rosbif, du plumpudding et du porter me firent oublier pour un instant l'énorme distance qui me séparait de la patrie. Inconnu à Nice et sans recommandation, je ne m'attendais à y trouver que ce que l'on attrape en courant à travers les autres villes. Mais M. Green m'a comblé de son hospitalité et de politesses si cordiales qu'elles méritent un autre nom. Le soir nous nous

sommes encore promenés dans les jardins avec quelques propriétaires, en causant des prix, des rendements, etc., etc. La description que M. Green m'a donnée du climat de Nice dans l'hiver est la plus attrayante que l'on puisse imaginer : un ciel constamment bleu, un soleil assez fort pour échauffer doucement, jamais assez pour brûler. — *Mais*, dis-je, *le vent de bise?* — Nous en sommes abrités par les montagnes; et pour preuve de ce que le climat est bien plus doux ici que là où vous avez senti ce vent, les oranges et les citrons que vous voyez en telle profusion ne viendraient bien ni à Gênes, ni en Provence, excepté dans quelques rares endroits aussi abrités que celui-ci. Il ajouta que le docteur Smollett avait été injuste envers ce climat dans ses descriptions, et qu'il avait dû pour cela faire violence à ses propres sentiments ; car il ne se trouva jamais si bien après avoir quitté Nice, et il intrigua beaucoup auprès de lord Shelburne, afin d'y être nommé consul. Celui-ci lui répondit, et non sans quelque raison, qu'il ne se montrerait pas à ce point son ennemi ; il avait critiqué si cruellement le climat de Nice, que les habitants ne manqueraient pas de l'assommer s'il s'y remontrait. M. Green a vu faire du foin et d'excellent foin à Noël.

Le 21. — Commencé ma première excursion en Italie. De mes deux compagnons militaires, l'un est stupide, l'autre trop éveillé pour moi ; rien ne m'agace plus les nerfs que le mouvement à vide, je ne suis plus assez jeune pour m'en arranger. Il y avait aussi un moine qui n'apportait aucune compensation aux défauts de ses compatriotes : ignoble de figure, vulgaire de façons, ignorant, il ne savait pas le français et peu l'italien ; j'eus si peu de succès à chercher dans le dictionnaire ses expressions piémontaises, que je me fatiguai bientôt de sa conversation. On dîna à

Scareno et on coucha à Sospello; dans les deux endroits, nous rencontrâmes les voyageurs d'un autre *vetturino*, parmi lesquels se trouvaient le colonel piémontais que j'avais connu à la table d'hôte, un abbé son frère, et un autre abbé de leurs amis, tous gens bien élevés, remplis d'égards pour ma qualité d'étranger et empressés de répondre à mes questions. Leur conversation m'a été très-profitable. On emploie les trois premiers jours de voyage à passer trois montagnes : c'est le col de Pruss (col de Braus ou de Brouis) que nous avons franchi aujourd'hui. Le paysage sur le sommet est sauvage et grandiose, la descente à Sospello pittoresque. — 26 milles.

Le 22. — Mon ami le vieux colonel piémontais loua beaucoup le caractère anglais, quand il est vraiment anglais; c'est-à-dire, si j'ai bien saisi ses explications, quand on n'a pas affaire à des jeunes fils de famille, turbulents, expansifs, contre lesquels il exhala quelques sévères réflexions. Il me pria de lui donner par écrit mon nom et mon adresse en Angleterre et loua fort le but de mon voyage, quoiqu'il lui parût si extraordinaire qu'il ne pût s'empêcher de me faire mille questions. La montagne que nous avons traversée aujourd'hui est encore plus sauvage que celle d'hier, il y a des points de vue sublimes. La petite ville de Saorgio (Savourges) et son château se serrent pittoresquement aux flancs d'un rocher comme un nid d'hirondelle au mur d'une maison. L'occasion ne s'est pas présentée de demander combien de gens se cassent le cou tous les ans en allant paisiblement à leurs affaires; mais l'aspect sombre de cette ville et le manque absolu de vitres la rendent aussi triste que pittoresque. En vérité, toutes ces villes de montagnes, où il pourrait y avoir tant de bonheur sans qu'on en rencontre la moindre apparence, font une pénible impression. Tende,

capitale d'un district, et qui donne son nom à cette chaîne de montagnes (col de Tende), est une des plus horribles de ce genre. L'auberge unique est affreuse, noire, sale, puante, il n'y a pas un carreau. — 30 milles.

Le 23. — En route à quatre heures du matin dans l'obscurité, afin de traverser le col de Tende aussitôt que possible après le point du jour : précaution nécessaire, dit-on ; car le vent est alors sans violence : le moindre tourbillon rend le passage dangereux et impraticable. C'est moins à cause de sa hauteur qu'à cause de sa position dans un courant qui règne du Piémont à la mer, que ce col est difficile à franchir. La route, un peu avant que l'on monte la montagne, est sublime ; elle est resserrée entre d'énormes rochers qui me rappelèrent les Pyrénées, mais sur une moins grande échelle. Sur une des parois de la route se trouve une longue inscription à la louange de Victor-Amédée III pour ces travaux, et tout près il y en a une plus ancienne, rappelant que le onzième duc de Savoie avait ouvert la vieille route qui relie Nice au Piémont : ***a proprie spese con tutta diligenza*** (à ses frais privés et avec le plus grand soin). Cette vieille route ne sert qu'aux muletiers, et c'est celle que suivit M. Dutens. Je noterai ici une fois pour toutes que la nouvelle est une entreprise très-utile et vraiment princière. De quelques milles en deçà de Nice, où elle n'arrive pas encore, jusqu'à Limone, elle coûte 3,500,000 liv. (175,000 liv. s.). Elle fait des détours prodigieux, afin de garder, en franchissant les montagnes les plus abruptes, une pente qui permette aux voitures de la suivre sans fatigue. La partie la plus mauvaise est celle qui monte au col de Tende ; on n'y a pas porté le même soin qu'au reste, peut-être parce que l'on a commencé à mettre à exécution le percement d'une voûte sous la montagne. A présent,

malgré l'excellent état de la route en été, elle est en hiver absolument inaccessible aux voitures, et quelquefois même elle offre de très-grandes difficultés aux mulès, ce qui est dû à la quantité de neige qui s'y amoncelle. On a ouvert une grande voûte, longue d'environ 30 *trebulchi*, et assez large pour recevoir deux voitures de front; mais elle se divise bientôt en deux autres, l'une pour l'aller, l'autre pour le retour : on a trouvé ceci moins cher qu'une seule grande voie. Le tout aura plus de 500 *trebulchi* et exigera une dépense telle, que l'on doit concevoir peu d'espérance de le voir terminé avant la fin du siècle; mais, en prenant le travail en bloc, il fait honneur au roi et au pays. Descendu dans la belle et riche vallée de Piémont, quelques milles avant Coni, entre les Alpes et les Apennins, qui se divisent en cet endroit, ceux-ci se prolongeant sans interruption, je crois, jusqu'en Calabre; celles-là jusqu'à Constantinople. Parmi les cartes que l'on n'a pas encore dressées et qui manquent beaucoup, serait celle des montagnes d'Europe, montrant d'un *coup d'œil* quelles sont celles qui se rattachent les unes aux autres, et celles qui se séparent du reste. La division entre les Alpes et les Apennins est si étroite, que sur les cartes, de si grande échelle qu'elles soient, les deux chaînes semblent n'en former qu'une. Elles se rejoignent aux montagnes de France par le Dauphiné, le Vivarais et l'Auvergne; mais elles sont distinctes des Pyrénées : j'ai moi-même traversé tout cet ensemble d'une mer à l'autre. Il faudrait savoir si elles se relient aux montagnes d'Allemagne, de Pologne, etc. Peut-être cela a-t-il lieu dans les États héréditaires de la maison d'Autriche. Il en résulterait ainsi deux seuls systèmes en Europe, celui des Alpes et celui des Pyrénées; car les montagnes d'Espagne font partie des dernières; mais aussi celles de Suède et de Norwége font-

elles partie des autres? Arrivé à Coni, ville forte, parfaitement située; quant aux auberges, la *Croce bianca*, que l'on me donnait comme excellente, m'offrit une belle chambre, mais sans un carreau de vitre aux fenêtres; rien que du papier déchiré. Et quelles *commodités!* Que le souvenir en sorte au plus vite de ma mémoire! Ici nous laissâmes le vieux colonel, son frère et leur ami; ils allaient à Centalle, cinq milles plus loin, dans les propriétés de l'un d'eux. Soupé à table d'hôte. Notre hôtesse est une belle et robuste *virago*, à laquelle les officiers s'occupaient à faire la cour tout en soupant. Ils me posèrent ensuite mille questions sur la manière de se battre en duel dans mon pays. Comment se plaçait-on? à quelle distance? Était-ce à cheval? Avec quelle sorte de pistolets? etc., etc. — 37 milles.

Le 24. — Le moine s'arrêta ici avec un des officiers, l'autre continua avec moi jusqu'à Turin. La vue des Alpes, que l'on a des fortifications en quittant Coni, est très-belle; on les voit sur la gauche s'élever avec leur manteau de neige; le mont Viso les domine majestueusement. A Centalle, nous fûmes arrêtés par le domestique de mon ami le colonel; il avait ordre de nous conduire chez le *curé*, pour prendre le chocolat. Le frère du colonel est, je crois, *curé et archiprêtre* de la paroisse. Impossible d'être accueilli avec plus de cordialité que je le fus. Le colonel mit en avant la proposition de nous garder à dîner, et son frère la soutint en changeant Carignan pour Racconis, comme couchée dans notre itinéraire; nous y consentîmes bientôt. J'appris que le colonel était le chevalier Brun, alors en visite chez son frère, qui a bâti ici un très-beau presbytère à ses propres frais; il a deux *curés* sous ses ordres, en qualité d'*archiprêtre*. Pour moi, je le déclare archihospitalier; son dîner était délicieux et arrosé d'excellent vin; il voulait

absolument nous garder davantage. Comme c'était la première maison italienne que je voyais, en dehors des auberges, il y avait assez d'intérêt pour exciter toute ma curiosité et toute mon attention. J'avais fait connaître mon désir de parler à quelque cultivateur ; on eut la bonté de me mener chez le comte de Boninfante, qui vit dans ses domaines et les fait valoir. Je vis bientôt que ce gentilhomme avait vraiment du goût pour la culture, car il semblait heureux de répondre à mes questions. Nous vîmes quelques fermes tenues soit par lui, soit par ses voisins, et, quoique pendant deux heures mes demandes fussent assez multipliées, il mettait le plus obligeant empressement à y satisfaire. Si l'Italie me réserve beaucoup de journées semblables, je serai heureux. Centalle était autrefois la résidence des marquis de Suze. Pris congé de cette charmante famille, dont je me souviendrai longtemps avec plaisir. Traversé Savignano (Savigliano), jolie ville assez considérable ; et, ce qui vaut mieux, selon moi, une belle plaine, unie, riche et abondamment arrosée. En quelques endroits, le tableau est enchanteur : la route semble une belle allée tracée dans une pelouse nouvellement fauchée, les prairies n'ont pas une taupinière, pas une fourmilière, et cela grâce à l'irrigation ! L'herbe est bien coupée, on la met maintenant en meulons. Partout il y a des avenues d'arbres ; comme elles ne suivent pas la ligne droite, l'effet en est charmant. J'ai fait plus d'une fois cette observation, et jamais plus à propos qu'ici, qu'il y a des beautés résultant de l'admirable fertilité d'un paysage entièrement plat, qui seraient détruites par la moindre inégalité de terrain. L'entrée à Racconis, par une route bordée de chaque côté de deux rangées d'arbres ombrageant un sentier, est charmante, même au clair de lune.

Mais mon compagnon, avec son sabre tiré, qu'il jurait de passer au travers du corps du premier voleur qui nous attaquerait, ne peuplait pas ces ombrages des plus riantes visions de l'imagination. Il me dit que les voleurs sont nombreux en Piémont, et qu'il est dangereux de voyager la nuit. C'est au gouvernement qu'il faut s'en prendre. N'est-ce pas la plus cruelle satire du despotisme que l'insécurité de ses grandes routes? Racconis : nombreux moulins à soie, auberge misérable, carreaux de papier, etc. — 27 milles.

Le 25. — En continuant notre chemin, nous passons près d'une villa appartenant au prince de Carignan, bien enclose d'arbres, parmi lesquels des peupliers d'Italie. Traversé le Pô sur un bac excessivement commode, composé d'une plate-forme reposant sur deux bateaux, nous n'eûmes à quitter notre voiture ni pour y entrer, ni pour en sortir. Pourquoi n'en avons-nous pas de semblables en Angleterre? Contrée riche et plate, jusqu'à ce que nous arrivions près de la montagne de Turin et que nous ayons passé Moncaglia, résidence actuelle du comte d'Artois. Arrivés à Turin, nous allons à l'*hôtel Royal*, tout est plein; à l'*hôtel d'Angleterre*, tout est pris pour le prince de Condé; à *la Bonne Femme*, elle est assez bonne pour me recevoir. J'arrivais à temps pour m'asseoir à la table d'hôte, où plusieurs réfugiés français nous donnèrent, sur l'état des choses dans leur pays, des détails effrayants. Ils avaient été chassés de leurs châteaux, que quelques-uns avaient même vus dévorés par les flammes. C'était pour moi la meilleure occasion de m'enquérir des auteurs de ces désordres : si c'étaient les paysans ou *les brigands?* Les paysans, me répondirent-ils, il n'y a pas de doute là-dessus. Mais ils s'accordaient tous à en rechercher l'origine première dans un plan arrêté par des meneurs de l'assemblée nationale, soutenu par les

richesses d'*un personnage de haut rang*, qui mérite à jamais l'exécration de tout bon Français. Suivant eux, aussitôt que l'assemblée eut rejeté la proposition du comte de Mirabeau, qui voulait que l'on priât le roi d'organiser une *milice bourgeoise*, des courriers avaient été dépêchés dans toutes les directions pour répandre le bruit de l'approche de nombreuses troupes de *brigands* qui pillaient et brûlaient tout à l'instigation de la noblesse, et appeler les citoyens aux armes pour s'en défendre. Plus tard, les rapports venus de différentes provinces avaient montré que ces courriers devaient être partis de Paris tous en même temps (1). On avait expédié pareillement de faux décrets du roi et de son conseil, ordonnant l'incendie de toutes les demeures des aristocrates. C'est ainsi que la France fut armée en un clin d'œil, comme par enchantement, et que les paysans furent poussés à commettre les excès qui ont souillé ce royaume.

Le 26. — Turin étant, parmi les villes italiennes que l'on renomme pour leur beauté, la première qui s'offrît à ma vue, je passai la journée à l'examiner. Certains voyageurs la mentionnent comme une des plus jolies d'Europe, de même qu'ils donnent parmi les rues le premier rang à la *strada di Po*. J'y courus avec empressement; j'y étais arrivé que je la demandais encore. — *Questa, questa !* (2) me répondit un officier en étendant la main, comme pour me montrer quelque chose de merveilleux à quoi je n'aurais point pris garde; et, en effet, je ne trouvai rien à voir. C'est une rue droite et large, presque régulière; mais deux rangées de granges produiraient le même effet. Les maisons sont construites avec une vilaine brique noire,

(1) Ce fait me fut confirmé depuis à Paris. (*Note de l'auteur.*)
(2) La voici, la voici.

quelques-unes recouvertes de stuc, mais de stuc vieux et sale. Dans les premières, on a laissé, sans les boucher, les trous des perches de l'échafaudage; certains se sont agrandis depuis la construction ; des rangées entières de briques les séparent, dont les joints ne sont pas tirés, ce qui est d'un aussi mauvais effet. Les fenêtres sont étroites et misérables, garnies çà et là d'un balcon. Les arcades, car il y en a des deux côtés de la rue, détruiraient toute espèce de beauté s'il s'en trouvait. Le plâtre qui les recouvre forme une ligne blanche désagréable. Au-dessous, il n'y a que de misérables boutiques offrant à la vue de misérables étalages. Les réverbères sont à cinquante ou soixante yards l'un de l'autre. En un mot, Londres possède cinquante rues auxquelles celle-ci ne saurait se comparer. Si ceux qui ont voyagé en Italie la trouvent belle, à quoi faut-il donc que je m'attende dans les autres villes? La *strada della Dora Grossa* est de beaucoup supérieure, mais les maisons sont par trop hautes.

Une belle porte sert d'entrée au marché aux légumes; on a dû la prendre pour modèle dans la partie neuve de Somerset-House. Les rues sont toutes régulières et se coupent à angle droit. J'aurais cru cette disposition plus favorable à la beauté d'une ville; il en résulte, au contraire, une trop grande uniformité; la répétition constante du même angle fatigue le regard, et je suis convaincu qu'une grande variété de lignes ferait plus d'effet. Des cercles, des demi-cercles, des croissants, des demi-ellipses, des carrés, des triangles se mêlant aux rectangles habituels, donneraient un plus grand air et plus de magnificence. Ce que j'ai vu de remarquable à Turin, c'est l'escalier et le grand salon d'un château touchant au palais royal. Il n'y a rien à Versailles, hors la galerie, qui y soit comparable. La façade de cet édifice

est belle, et le tout fait honneur à Juvara. J'aurais dû remettre ce matin mes lettres de recommandation, mais ma mauvaise étoile veut qûe le marquis Palavicino et le *signore* Bissatti, l'un président, l'autre secrétaire de la Société d'agriculture, soient tous deux à la campagne.

M. Capriata, *président en second*, que j'ai rencontré, n'est pas un homme pratique; il a eu l'obligeance de me recommander à des personnes au fait de l'agriculture. Après tous ces désappointements, je commençai à craindre de ne recueillir aucun des renseignements dont j'avais besoin, et de me trouver dans cette désagréable position de connaître l'extérieur des maisons, mais personne de ceux qui les habitent. Comme j'avais du temps devant moi, je demandai l'adresse d'un libraire; on m'indiqua M. Briolo, éditeur ordinaire des mémoires de toutes les sociétés savantes du pays, et en particulier de la Société d'agriculture. J'en achetai quelques-uns, et m'aperçus en les feuilletant que je jouais un rôle assez considérable dans un rapport sur la grandeur à donner aux fermes, écrit par le chevalier Capra, colonel du régiment de Tortone. C'est un ennemi acharné de la grande culture, et non content de s'exercer sur le Piémont, il prend l'Angleterre à partie; moi-même il me réfute, mais d'après la traduction française de M. Fréville; je le vois en ce qu'il cite des passages que je n'ai jamais écrits. Je souhaitai pouvoir assurer l'auteur que c'était le traducteur français, et non pas le fermier anglais, qu'il avait réfuté. J'en ris beaucoup avec M. Capriata.

Passé la soirée à l'Opéra : belle salle, quoique ce ne soit pas la plus grande; elle était presque pleine, et cependant tout le monde est à la campagne.

Le 27. — Le chevalier Capra, ayant vu M. Capriata, me rendit visite ce matin; je saisis avec joie cette occasion de

lui dire qu'il s'était trompé en citant mon arithmétique politique. Il m'exprima son regret de ce malentendu, et commençait à s'élever de nouveau contre la grande propriété, lorsque je le priai d'observer que mon opinion était aujourd'hui comme auparavant, que la plus entière liberté devait seule présider à la constitution des propriétés. Se rabattant sur ce qui touchait au Piémont, il m'apprit que des fermes trop étendues l'avaient ruiné et dépeuplé, ainsi que je le pourrais voir en me rendant à Milan à travers la contrée des rizières. Au reste, il fut très-courtois et se mit à ma disposition dans toutes mes recherches. A peine M. Briolo sut-il qui j'étais, qu'il fit tout en son pouvoir pour me servir et dans le dessein de me mettre en rapport avec des personnes capables; il prévint de ma présence en ville, M. Fontana, chimiste et secrétaire délégué de la Société d'agriculture; M. Giov.-Pietr. Mariadana, professeur de botanique à l'université, et M. le docteur Buniva, son préparateur, qui a voyagé en France et en Angleterre comme naturaliste. Ces messieurs me vinrent voir ce matin et entamèrent une conversation pleine d'intérêt sur l'état actuel de l'agriculture en Italie. Je dois aussi à M. Briolo la connaissance de M. Giobert, de l'Académie et de la Société d'agriculture, qui a obtenu un prix par son mémoire sur la qualité des sols et des fumiers. Visité le palais du roi, il est construit sur des proportions raisonnables, qui n'excitent aucun sentiment douloureux dans le cœur d'un spectateur philosophe, on ne voit point qu'il ait fallu ruiner des provinces pour l'édifier. Des nombreux tableaux qu'il renferme, ceux qui me plaisent davantage sont : une *Vierge* avec l'enfant et saint Jean, par Lorenzo Sabattini ; *Apollon écorchant Marsyas*, par Guido Reni ; une *Vénus*, par Carlo Cignani ; une *Malade*, par Gérard Dow ; une *Vierge à l'enfant* d'après Raphaël, par Sas-

soferrato. Les Van Dyck font très-belle figure, entre autres, Charles Ier avec ses enfants; un homme et une femme assis, et par-dessus tout, le prince Thomas de Carignan, à cheval, dont l'expression et la vie sont admirables. Le soir à l'Opéra, comme c'était dimanche, la salle était pleine. On jouait la *Lasca fiera* : il y a au premier acte un joli duo pour Contini et Gaspara.

Le 28. — Promenade matinale à Moncaglia. Le palais se dresse fièrement sur une hauteur, c'est le Windsor du Piémont, le Pô et ses plaines cultivées l'entourent d'un magnifique paysage. L'après-dîner, je suis allé à cheval à Superga, sépulture de la famille royale, où les corps de ses ancêtres reposent plus magnifiquement que ceux des Bourbons à Saint-Denis.

La vue que l'on embrasse de la tour doit être pour un fermier la plus belle de l'Europe. Le regard parcourt la plus grande partie du Piémont comme une carte géographique et il aperçoit Milan à une distance de 80 milles; les montagnes forment à l'horizon un cadre que l'on chercherait vainement ailleurs : il est plus facile de s'imaginer l'énorme masse neigeuse des Alpes que de la décrire.

Le 29. — M. Briolo est venu me prendre pour me mener à Gruliasco voir la ferme de M. Bracco, qui nous y avait donné rendez-vous à la prière de M. Capriata. Nous suivîmes les belles allées de la route de Suze, et je fus charmé de trouver dans mon libraire de Turin un bon fermier qui, bien qu'il cultivât *alla metà* (par métayer), sut répondre à toutes les questions importantes que j'ai trouvé commode d'avoir toujours prêtes et rangées selon la capacité des gens entre les mains desquels le sort me jette. Nous dînâmes ensemble au village dans un vilain trou plus propre à blesser tous les sens qu'à les restaurer. Notre repas fini, on alla

trouver M. Bracco, qui nous montra quelques prairies irriguées en nous donnant quelques détails. Mais voilà qu'en nous dirigeant sur la maison, au lieu d'une ferme, je tombai sur une villa. M. Bracco n'était que le régisseur d'un monsieur je ne sais qui, joaillier du roi et de la cour. Vint une explication maladroite et je sus alors qu'on nous attendait depuis deux jours; pour réparer l'affaire, ce monsieur se présenta lui-même, après nous avoir fait attendre quelque peu, et nous pressa d'entrer. Que ce fût notre promenade sous un soleil brûlant, notre mauvais dîner ou enfin la physionomie du propriétaire qui ne me revenait pas, je refusai obstinément. Le citadin riche dans sa maison de campagne est pour moi un monstre effroyable. S'il s'était présenté comme cultivateur, qu'il eût mis la conversation sur le sujet de mes recherches ou quelque chose qui y eût rapport, il en eût été différemment ; mais je pris congé *très-brusquement* et passai, je le pense, pour *molto selvaggio* (1). Le soir, quelques beaux airs de la *Pastorella nobile* me mirent de meilleure humeur.

Le 30. — M. l'intendant Bissati, de retour en ville, m'est venu prendre pour me montrer l'Université et quelques autres endroits que je ne connaissais pas encore. M. Capra et le docteur Buniva nous honorèrent de leur compagnie. Je crois le chevalier un homme aussi grognon qu'il en peut sortir de l'école du docteur Price lui-même.

Le Piémont offre un exemple que peut-être il eût pris à son avantage dans la discussion sur la grandeur des fermes, si je lui en avais parlé ; mais certes, rien n'est plus curieux en politique que le contraste entre les grands et les petits États.

(1) Fort sauvage.

Voici une cour assez luxueuse; un palais en bon état, une armée dont l'entretien n'est pas irréprochable, mais qui compte 30,000 hommes, de nombreuses forteresses et parmi elles les premières du monde; les moyens de recevoir avec éclat les princes du sang royal de France, et tout cela avec trente millions en argent français; sous le dernier règne, la proportion eût encore été plus frappante. Le roi de France avait six cents millions, c'est-à-dire, vingt fois plus; il aurait donc pu avoir vingt palais semblables, ou plus exactement cent, car il y en a cinq en Piémont, vingt cours pareilles et une armée de 600,000 hommes. Au lieu de cela, la différence entre les résidences des deux rois et de leurs cours, leurs pompes, leurs vanités, ne va pas au quart, eu égard à leurs revenus; et quant à l'armée du roi de Sardaigne (toutes proportions gardées), elle est six fois plus forte que celle du roi de France. Mais le contraste s'étend encore plus loin, car tandis que la dette de ce pays est insignifiante, celle de la France est telle que le *déficit* seul excède le quintuple du revenu piémontais.

1er *octobre*. — La situation politique du Piémont dépend à présent presqu'en entier du caractère personnel du roi, que l'on regarde comme un excellent homme, se laissant trop aisément mener par des gens sans aucun mérite. Il s'en suit que les talents et les capacités, loin e tenir les emplois auxquels ils auraient droit, ne se trouvent que dans la retraite. On m'assure que souvent le roi remplit son portefeuille de billets de banque, se déclarant mécontent s'il ne les a pas donnés au bout de la journée; et cependant le trésor est vide et l'armée mal payée.

Cette conduite est bien différente de celle des princes ses prédécesseurs, qui, tout le monde le sait, se montraient économes et prêts à tourner à leur avantage toutes les cir-

constances dont un autre système de gouvernement ne saurait rien tirer. Toutefois, les motifs de cette conduite sont excellents, et ce que l'on pourrait trouver à redire, c'est que la bienveillance d'où elle découle convient plutôt à la vie privée qu'au rang suprême. Il ne faut s'attendre à rien de pareil avec le prince de Piémont : on le donne pour un homme d'un grand sens, peut-être un peu trop entiché de dévotion. Rien de plus régulier et de plus convenable que la tenue de la cour, on n'y tolère aucune licence, à peine quelques traces de dissipation. Comment le comte d'Artois passe-t-il son temps? Il est difficile de se l'imaginer. Pour un prince qui se mourait d'*ennui* au milieu de Versailles, faute de plaisirs qui n'eussent point perdu leur saveur, on ne peut supposer qu'il y ait une cour dans toute l'Europe moins conforme à ses goûts, si d'ailleurs elle l'est à ses intérêts.

Le 2. — Gagné Vercelli par le *vetturino*. Je ne trouve à cette façon de voyager qu'un seul avantage, qui est d'aller aussi peu vite et de s'arrêter aussi fréquemment que l'on veut. Je marchais la plupart du temps et devançais presque toujours la voiture, excepté aux descentes un peu rapides. Notre compagnie s'augmenta à souper d'un propriétaire, cultivateur de rizières des environs de Vercelli, homme d'humeur communicative. — 45 milles.

Le 3. — Novarre. Beaucoup de riz, il en reste encore sur pied, partout on bat et nous rencontrons à chaque pas des moissonneurs chargés de gerbes. Triste pays, aussi ennuyeux que malsain : le cadavre d'un voleur suspendu à un arbre est en harmonie avec l'aspect *sombre* et pestilentiel de cette région plate et boisée. Traversé le Tessin, il est profond, clair et rapide, et forme la limite des États du roi de Sardaigne et de ceux de l'empereur. Traversé à

Buffalora le *Naviglio grande*, le plus grand canal qu'on ait jamais creusé pour l'irrigation. Couché à Massenta (Magenta). — 30 milles.

Le 4, dimanche. — Arrivé à Milan le matin. Cette grande ville s'élève au milieu d'une plaine unie, si bien plantée, que l'on ne voit rien jusqu'à ce que l'on soit dans les rues. Descendu à l'*albergo del Pozzo*. L'heure me permit de me mettre à la recherche de l'abbé Amoretti, secrétaire de la Société patriotique, pour lequel M. Broussonnet et M. Songa, de Londres, m'avaient donné des lettres. Je le trouvai admirablement logé dans le *palazzo* du marquis Cusina. Bon signe, me dis-je en moi-même, de trouver un homme de lettres dans un appartement splendide, au lieu de le voir relégué, comme un meuble embarrassant, dans un grenier: cela prouve en faveur de la noblesse italienne. Pour entrer dans sa chambre qui pouvait avoir 30 pieds cubes, je traversai un salon qui en avait 40 ou 50 (1). Il me reçut avec une politesse aisée qui me gagna sur-le-champ. Il vint chez moi peu après. Je trouvai sa conversation très-intéressante et très-instructive. Rendu également visite à l'abbé Oriani, astronome du roi, qui m'exprima son désir de m'être utile. Le soir à l'Opéra: salle magnifique, la plus grande et la plus belle que j'aie vue; les décors sont splendides. Mon étonnement était grand de voir le théâtre aux trois quarts plein; bien que ce soit aujourd'hui dimanche, tout le monde est à la campagne. Comment une ville comme Milan peut-elle y suffire? Il y a six galeries de trente-six loges; chacune des loges des trois premières se loue 40 *louis d'or*. Voilà qui est merveilleux

(1) Young s'est assurément trompé et a voulu dire probablement que les deux pièces présentaient cette longueur avec d'autres dimensions proportionnées.

pour une ville de l'intérieur, sans commerce et sans grandes manufactures. C'est donc à la CHARRUE seule qu'elle le doit. La disposition du parterre m'enchante, on y est assis à l'aise sur de bons sophas, avec tout l'espace nécessaire pour étendre les jambes. Les jeunes gens peuvent supporter d'être empilés sur des bancs, pressés les uns contre les autres; mais je suis vieux et fatigué, et ne me soucie en rien du théâtre si je n'y suis pas commodément. — 10 milles.

Le 5. — Remis, dans la matinée, mes lettres à M. Vassari et à M. Zappa, négociants, desquels j'attendais des renseignements sur les exportations, etc., etc., du Milanais. Fort heureusement pour moi, c'était aujourd'hui jour de séance à la Société d'agriculture (Société patriotique comme on l'appelle) : dix ou douze membres s'y trouvaient réunis sous la présidence du marquis de Visconti. Mon titre de membre et la présentation de l'abbé Amoretti me firent bien accueillir. Je n'ai jamais attendu beaucoup de ces sortes de réunions, mais celle de Milan me surprit en perdant son temps à examiner un bouton et une paire de ciseaux. On paraît chercher ici à rivaliser avec l'Angleterre pour la fabrication de la quincaillerie, dont l'importation est malgré tout fort grande. L'idée vient du gouvernement et est digne de lui, de l'esprit de porte-balle qui prévaut à présent par toute l'Europe. Un ouvrier de la ville avait présenté un bouton et une paire de ciseaux dont une moitié était anglaise, l'autre moitié de sa propre manufacture : il demandait une récompense et l'obtint. Tels sont partout les préoccupations des sociétés! En Angleterre, la rhubarbe, la soie et les charrues nouvelles ! à Paris, les puces et les papillons ! à Milan, des boutons et des ciseaux ! J'espère trouver les Georgofili de Florence en train de discuter sur un nœud d'épaule. C'est en vain que j'attendis pour voir un fermier se joindre à la

compagnie. Des marquis, des comtes, des chevaliers, des abbés, mais pas un homme à la perruque tondue et aux guêtres tachées de boue, pour donner de la valeur à leurs délibérations.

Nous étions dans l'ancien collége des Jésuites, le palais Briare (Brera), superbe édifice offrant nombre de salons également commodes et magnifiques. Le marquis Visconti m'invita à visiter sa villa, et le chevalier Castiglioni, qui a voyagé en Amérique comme naturaliste et se propose de publier son journal de voyage, espère me rencontrer bientôt chez son frère le comte. On m'avait représenté Milan comme une ville où il faisait cher à vivre, il en peut être ainsi quand on se contente d'ordonner, en laissant à l'hôte le soin de faire son compte; mais comme cette méthode ne convenait pas à ma bourse, je suis convenu d'avance de payer six livres de Milan ou un *écu* par jour, soit quatre schillings pour ma chambre, le dîner et le souper que l'on m'y sert, car il n'y a pas de table d'hôte en Italie. Le parterre à l'Opéra coûte 2 livres 5 sous, et le café au déjeuner 7 sous, soit en tout 5 schillings 8 d. par jour; mais la visite des édifices en augmente un peu le chiffre. A ce prix, je suis bien servi, sauf pour la soupe qui me paraît détestable, car je ne puis m'accommoder du macaroni et j'ai les pâtes en horreur. J'avais lu de si affreuses descriptions des auberges d'Italie, que j'ai été agréablement surpris d'en trouver dans les grandes villes, comme Turin et Milan, par exemple, d'aussi bonnes qu'en France. Je ne suis cependant pas descendu dans les premiers hôtels, pas plus ici qu'à Turin, car on me donne à entendre que ce sont les *alberghi reali* et *imperiali*.

Mais dans les villages elles méritent leur réputation. En France on est rarement servi par des hommes; en Italie, je n'ai pas vu une servante jusqu'ici. Je préfère

l'autre coutume. Fureté dans les librairies et trouvé plus de brochures italiennes sur l'agriculture que je ne m'y serais attendu. Le soir à l'Opéra ; le parterre est si commode que c'est la meilleure des flâneries. Les sophas et les fauteuils sont numérotés, et on vous délivre un billet qui vous assure votre place. En revanche, les acteurs sont misérables. On donnait l'*Impresario in augusta* (*angustie*) (1), de l'excellent compositeur Cimarosa : il s'y trouve un quintette dont le reste n'approche en rien, et qui fut redemandé avec de grands applaudissements.

Le 6. — Monsieur Amoretti, dont je n'oublierai de longtemps les attentions et les assiduités, m'a présenté à M. Beecken, conseiller aulique de S. M. I. Nous sommes allés ensemble à six ou sept milles sur la route de Pavie, dans une ferme du marquis Visconti, pour voir faire le fromage de Lodi. Les procédés, que l'on nous montra en détail, diffèrent tellement de ceux qui sont usités en Angleterre, que l'habileté doit certainement contribuer à rendre le lodésan supérieur aux autres fromages. Cela nous prit la journée et nous n'étions de retour pour dîner au *Pozzo* qu'à cinq heures. Une bande de musiciens ambulants donnait sous nos fenêtres une sérénade aux *illustrissimi*, *excellentissimi*, *nobili signori inglesi* (2). Cette journée s'est passée selon mes goûts : une matinée longue et pleine d'activité, et un dîner où l'on n'a pas prononcé un mot qui n'eût trait à l'agriculture. M. Beecken est un Allemand de sens et d'érudition qui comprend l'importance du rôle de la charrue ; et la conversation de l'abbé Amoretti est celle d'un homme qui ajoute les attraits du savoir aux charmes qui séduisent en société.

(1) Le directeur dans l'embarras.
(2) Très-illustres, très-excellents seigneurs anglais.

Le 7. — Accompagné le marquis Visconti et M. Amoretti à Mozzata, maison de campagne du comte de Castiglione. à environ six milles au nord de Milan. Fait une halte tout près de la ville pour voir la *Chartreuse*, qui depuis que l'empereur en a saisi les revenus et chassé les moines, a été transformée en magasin à poudre. Vu en passant une belle église à Ro (Rho), et à Lainate, la villa du comte Litta, dont les jardins sont remarquables. Le goût italien a certainement donné naissance au goût français ; mais les ornements y jouent encore un plus grand rôle. Deux bassins de marbre, des statues trop belles pour rester ainsi exposées à l'air, *des jets d'eau*, des temples, des colonnades, des édifices de toutes sortes faisant pour ainsi dire suite à la maison d'habitation, des berceaux, des charmilles, des milles entiers de haies bien tondues, des terrasses, des promenades sablées (généralement assez mal tenues), et enfin des orangers en abondance, voilà ce que l'on trouve et à profusion. Les dépenses de création et d'entretien sont énormes.

Il y a un bois de pins, l'un des cinq ou six du duché. Arrivé à Mozzata. La comtesse me parut ce qu'on appelle une excellente femme, exempte de cette espèce d'extravagance et d'affectation, attributs ordinaires d'une *belle dame*. Du moment que je vis le comte, je fus prévenu en sa faveur ; sa physionomie plaît, et l'aisance, l'affabilité qui se mêlent à ses manières vives, vous assurent au premier coup d'œil que l'on ne perdra pas son temps avec lui. Je n'y fus pas trompé : il entama sur-le-champ le sujet qu'il savait m'intéresser, et je découvris avec plaisir que j'avais affaire à un cultivateur pratique. On visita, après dîner, une plantation qu'il a dirigée avec beaucoup de jugement ; il me montra aussi une partie de sa ferme ; mais là il avait été moins heureux. Le soir, tandis que l'on jouait aux cartes,

il me donna sur l'agriculture, etc., etc., etc., du voisinage des renseignements qui me laissaient peu à désirer. Le lendemain, après déjeuner, on retourna à Milan. Ce qui me frappa le plus dans cette visite à un gentilhomme italien vivant sur ses terres, c'est la ressemblance des manières dans les différents pays.

Il n'y avait que bien peu de chose, dans la table, le service, les appartements et la manière de vivre, qui s'écartât de ce que l'on trouverait en Angleterre ou en France chez un homme de même rang; cependant les façons françaises dominent. Je crois que, pour trouver quelque chose de nouveau, il faudrait maintenant aller chez les Turcs et les Tartares; car l'Espagne elle-même, du moins dans les classes élevées, n'en présenterait plus. Cela met les voyageurs qui écrivent dans une position dont les lecteurs devraient bien s'apercevoir. Ceux qui sont véridiques, se réduisent à ne noter que des choses communes et incapables de piquer la curiosité. Ceux qui recherchent les aventures assez en dehors de notre vie ordinaire pour exciter la surprise, n'ont droit, en revanche, qu'à une autorité très-contestable; car on ne saurait mettre en doute l'identité des mœurs parmi la haute société européenne. Quant aux basses classes, les différences que l'on y remarque sont plus apparentes que réelles. Cette famille me plaît: la comtesse est une excellente femme, très-attachée à ses enfants, à son mari et à la campagne. Le comte a de la vivacité, de l'ardeur, une conception prompte et un goût pour l'agriculture qui me le ferait désirer comme voisin.

Fait halte, au retour, à Desio, villa du marquis de Cusino; elle est dans le style qui me convient. La maison n'est pas trop grande, en sorte qu'on l'a entièrement finie et meublée; les pièces sont plus élégantes que luxueuses, et plus com-

modes que brillantes. L'une d'elles est, dit-on, la première, en Italie, qui ait été peinte à l'encaustique. Le second étage contient treize chambres à coucher, accompagnées chacune d'une chambre de domestiqne et de commodités. Elles ont toutes un air si propre, si aisé, si simple, en un mot si anglais, que si le carrelage eût été remplacé par un plancher, je me serais cru dans mon pays. Selon certains voyages que j'ai lus, il n'y a pas en Italie une seule maison bien tenue; s'il en était ainsi alors, cela a bien changé depuis. Je me plairais ici beaucoup plus que le propriétaire lui-même, car il y vient bien rarement passer une quinzaine. Les jardins sont magnifiques dans leur genre; il y a des berceaux de citronniers de 20 pieds de haut et des espaliers d'orangers couverts de fruits qui nous étonnent, nous autres gens du nord; mais tout cela est recouvert de châssis vitrés à la mauvaise saison. Il y a aussi un bois de pins. Dîné au village avec de la truite venue du lac de Côme, à 3 liv. la livre de 28 onces. En regagnant la ville après une excursion, instructive à mon point de vue, et embellie de tout ce qui peut rehausser le prix des choses, je suis passé près de la maison de la marquise de Fagnani. Cette dame a beaucoup vécu en Angleterre, elle est célèbre comme la personne avec laquelle notre inimitable Sterne eut à Milan cette rencontre qu'il a si bien racontée. — 32 milles.

Le 9. — M. Beecken, qui voulait bien se faire mon cicerone, avait choisi ce jour pour la visite de quelques curiosités de la ville. Sa voiture étant prête après déjeuner, nous allâmes ainsi jusqu'au soir cinq heures. Ces monuments et ces peintures ont été si souvent et si bien décrits, qu'il ne reste plus aux voyageurs modernes qu'à parler d'eux-mêmes autant que des objets qu'ils ont vus. Je noterai en peu de mots ce qui m'a causé la plus grande impression.

J'avais tant lu de choses sur la cathédrale et m'en faisais une si haute idée qu'elle me laissa entièrement froid. Les mesures exactes semblent la placer comme grandeur à côté de Saint-Pierre et de Saint-Paul; mais à l'œil c'est un joujou comparé à Saint-Paul. De ses innombrables statues, le saint Laurent écorché est la plus belle. L'architecture de San Fedele, par Pellegrino, est convenable; on y trouve six colonnes de granit; il y en a aussi de belles à San Alessandro. Mais le père Pini, professeur d'histoire naturelle, me convient bien davantage que son église: il a formé une grande et précieuse collection de fossiles et a pris pour s'instruire lui-même les deux meilleurs moyens: voyager beaucoup et beaucoup expérimenter. A San Celso, les statues d'Adam et d'Eve, par Lorenzi, que l'on ne saurait trop admirer, et une madone de Fontana. On est aussi attiré par les peintures des deux Procaccini. Le grand hôpital, vaste édifice, autrefois la demeure des Sforza, a été donné par le duc François pour cet usage. Il jouit d'un revenu net d'un million de livres et contient à présent au delà de treize cents malades. A l'abbaye de Saint-Ambroise, construite au IXe siècle avec les arceaux en plein cintre antérieurs au gothique, on nous a montré un manuscrit de Luitprand daté de 721, et un autre de Lothaire d'avant Charlemagne. S'ils avaient rapporté le nombre de leurs charrues, j'y aurais pris intérêt; mais que me font des actes de donation aux couvents pour le salut d'âmes que probablement toutes les brosses des moines n'auraient pu suffire à récurer? Mais le chef-d'œuvre du génie de l'homme à Milan, c'est la *Cène* de Léonard de Vinci. C'est aux artistes qui la savent apprécier de l'étudier, elle n'est pas faite pour les ignorants que leurs sentiments seuls dirigent. Vu la blibliothèque Ambrosienne.

Le 10. — Je crois le climat de l'Italie un climat extrême : depuis trois jours il n'a cessé de pleuvoir, et aujourd'hui cela tombe à torrents. C'est décidément un mauvais marché que j'ai fait de vendre mon équipage de France ; car il est odieux de se voir dans la dépendance des loueurs et des *vetturini*. Demain je dois aller à Lodi ; j'ai perdu un temps précieux à chercher une voiture, pour m'arrêter enfin à quelque chose de misérable qui me coûte 7 liv. 1/2 par jour. Le soir à l'Opéra. M. Beecken vint me trouver au parterre pour me demander si je voulais être présenté à une des plus jolies femmes de Milan. *Senza dubbio* (1). Il me conduisit alors dans la loge de la signora Lamberti, jeune dame très-belle et très-vive, qui conversait avec une gaîté si naturelle, qu'elle eût fait souhaiter même à un fermier de devenir son *cicisbeo* (sigisbé) ; mais la charge est déjà remplie par un monsieur qui occupait la place d'honneur, sur le devant de la loge, *vis-à-vis* de la dame. — Rafraîchissements, — soupers, — magnifique redoute. Puisque j'ai parlé des *cicisbei*, je noterai que cette coutume semble très-florissante à Milan : peu de dames mariées se passent de cet accessoire obligé de leur position. Ce soir, la plupart étaient à leur poste. Je demandai à un Italien pourquoi il avait déserté le sien. — C'est que je n'en ai pas, répliqua-t-il. — Est-il possible ? — Cela prend trop de temps lorsque l'on a quelque autre chose à faire. — Les dames en changent à volonté, ce qu'elles expliquent en disant que, lorsqu'ils prétendent à une extension de priviléges au delà du convenable, mieux vaut les laisser que de les retenir.

Le 11. — On traverse, en venant à Lodi, des plaines irriguées dont nous n'avons nulle idée en Angleterre. Je tom-

(1) Sans doute.

bai dans cette ville au beau milieu du monde lodésan; c'était aujourd'hui la représentation de clôture pour l'Opéra de la foire, et cela avait attiré une si grande foule des environs, que le grand hôtel de la *Columbina*, un ancien couvent, se remplit en moins d'une heure. Le soir, le théâtre offrait un magnifique coup d'œil; on attendit l'archiduc et l'archiduchesse pendant une demi-heure. On avait illuminé aux bougies, chose nouvelle pour moi; en général, les théâtres italiens sont le séjour des ténèbres visibles. La salle, que l'on achève de bâtir, est petite, mais très-élégante; les décors sont convenables; quant aux loges, que les propriétaires arrangent à leurs frais, elles sont luxueuses et aussi belles que les peuvent rendre les glaces et les dorures; aux bougies, elles sont vraiment resplendissantes. Cette foule en habits de gala, en diamants qui étincelaient de toutes parts, tandis que l'attente du plaisir faisait briller les yeux italiens d'une flamme plus vive que ce que nous voyons en France et en Angleterre, tout cet ensemble formait un *coup d'œil* vraiment magnifique. Je ne pouvais en revenir : trouver dans une petite ville de dix à douze mille âmes au plus une telle splendeur dans les corps de ballet, les costumes, les décors, etc. Nulle soirée ne peut être plus joyeusement animée; tout le monde paraissait de bonne humeur, les émotions se propageaient plus rapidement que d'ordinaire, car l'expression distingue par-dessus tout les physionomies italiennes. J'ai d'autant plus insisté sur ce spectacle, que je le considère comme plus important au point de vue de l'économie politique. Lodi n'est qu'une ville insignifiante, sans commerce, sans manufactures, faisant partie d'un territoire auquel manquent aussi l'un et l'autre; éloignée de la mer, avec laquelle elle ne communique que difficilement. Il n'y a cependant, ni en France, ni en Angleterre, une ville double

par sa population qui puisse montrer un théâtre construit, décoré et rempli comme celui-ci. Le commerce et l'industrie dans toute leur pompe, le fer, l'acier, la laine, le fil, la soie, les glaces, les poteries, les porcelaines d'une ville comme Lodi n'ont encore rien à montrer d'égal aux produits du lait et du fromage. De l'eau, du trèfle, des vaches, du fromage, de l'argent et de la musique! Voilà les éléments qui constituent le bonheur pour les natures italiennes. Les politiques du nord peuvent prendre ici des leçons de gouvernement. La soirée eût été délicieuse pour moi, si j'avais eu ma petite fille; je ne pouvais m'empêcher de me la peindre à mes côtés, de me représenter ses sourires, ses demandes, ses expressions de bonheur. En vérité, cela lui convenait bien plutôt qu'à moi. — 20 milles.

Le 12. — J'avais une lettre pour M. Mayer, lieutenant de dragons; hier, lorsque j'allai chez lui, il me présenta au chevalier don Bassiano Bona Noma, qui me promit de m'envoyer un guide pour me conduire à une célèbre vacherie des environs, qui lui appartient. Il tint parole, et je visitai ainsi deux fermes, dont l'une a quatre-vingt-dix vaches; j'assistai à la fabrication du fromage. Gagné Codogno dans l'après-dînée, en faisant 15 milles à travers une plaine complétement unie et d'aspect singulier. Des fossés la coupent dans tous les sens; au lieu de haies qui les accompagnent, ils ont de chaque côté une rangée de peupliers et de saules exploités en têtards. La cime de ces arbres forme un paysage boisé, car les champs sont fort petits, et, en regardant au-dessous, je me rappelais les gravures représentant les forêts du Tasse, mais sans leur sauvage grandeur et leurs enchantements. Les hôtes de ces régions ne sont ni des sorcières, ni des nymphes, ni des chevaliers, mais des vaches et des grenouilles, dont la musique n'est pas tout à

fait si agréable que les fioritures de Senesino, hier soir. Et vraiment, ce pays-ci est bien plus leur fait que celui de l'homme. C'est une immense éponge, avec des fossés sans nombre, couverte tantôt par l'eau, tantôt par la boue; le climat est chaud et l'air arrêté par la végétation. Je me figurais la fièvre et les maladies planant en tous lieux; le manque d'habitations éparses rend le pays silencieux et désert, malgré l'immense population qui se cache sous ces têtards. Des saules, des fossés, de la boue et des grenouilles, quelle contre-partie des scènes d'hier! Et c'est cependant cette fertilité qui donne la voix aux gosiers enchanteurs et le mouvement aux pieds capricieux de la beauté. Visité à Codogno M. Bignami, très-grand négociant en fromages. J'étais sous une heureuse étoile : il avait nombreuse compagnie; choisissant un petit comité d'hommes au courant des prairies et des vacheries, il nous fit retirer dans un cabinet à part avec lui et son fils, afin que je pusse obtenir réponse à mes questions. Je manquerais de reconnaissance si je ne disais ici que la façon agréable dont on me traita annonce une grande politesse et des vues larges. Codogno est une jolie petite ville de 8,000 âmes, et (notons ceci, car rien de plus remarquable) on vient aussi d'achever la construction d'un théâtre ; il n'est ni si grand, ni si splendide que celui de Lodi, mais d'une forme plus agréable et plus commode ; il est circulaire. Il s'y trouve, pour les premiers sujets du chant et de la danse, des appartements contigus, communiquant avec un bel hôtel, l'*albergo del Teatro*. — 15 milles.

Le 13. — Le matin, M. Bignami avait eu la bonté de me donner rendez-vous afin d'examiner une des principales laiteries du pays, dont le fromage est des plus renommés. Par bonheur, le fermier était un homme franc et communi-

catif; il nous conduisit avec empressement voir ses travailleurs et ordonna à son contre-maître de répondre à toutes nos questions. Après avoir vu faire un fromage, on parcourut les autres parties du domaine : les fermiers semblent fort à leur aise. Pris congé de mes excellents guides et gagné Crema, dans le Vénitien. Là aussi il y a un théâtre nouvellement bâti, et la Marra de Londres y tient les premiers emplois. On ne semble pas goûter beaucoup ses fioritures de fausset; elle fut cependant bien applaudie. Une voix étendue, quand elle ne s'exerce que sur les difficultés, surprend plus qu'elle ne charme. Les airs qui touchent le cœur sont ce que le poëte appelle une lente volupté; elle s'exhale en mélodies soutenues, elle ne se résout pas en notes saccadées. Le nombre des théâtres est surprenant dans cette partie de l'Italie : deux de premier ordre à Milan; un autre à 20 milles plus loin, à Lodi; un à Codogno, à 15 milles de distance d'un côté et de l'autre; un autre à Crema, à 10 milles; 10 milles encore, et on en trouve un à Plaisance, et, cependant, le commerce et les manufactures sont sans importance. — 16 milles.

Le 14. — Revenu à Lodi, à travers 10 milles du même pays; le chemin est mauvais tant qu'on est sur les terres de Venise, il devient excellent sitôt qu'on touche au Milanais. Rentré à Milan. — 30 milles.

Le 15. — Même pays plat, beaucoup d'irrigations, mais moins qu'à Lodi; toujours une forêt de saules. Vaprio, où nous avons fait halte, est un pauvre endroit dont l'auberge se distingue par sa misère et sa malpropreté. La chambre où je suis me met d'humeur noire. J'ai devant moi papier, plume et encre; je voudrais noter deux ou trois choses que j'ai remarquées en venant; mais c'est en vain que je m'efforcerais d'écrire dix mots de suite qui eussent le sens com-

mun. Jamais de ma vie il ne m'est arrivé de tracer deux lignes dont je fusse satisfait, avec un entourage désagréable. Pour donner l'essor à mes idées et me réchauffer le cœur, il me faut un appartement bien tenu, un bon feu, du vin passable et une meilleure nourriture que du potage aux pâtes. Je n'ai encore lu aucune des brochures de l'abbé Amoretti; mais s'il écrit mal dans son élégant appartement, au milieu des aises et du luxe qui l'entourent, jamais je n'aurai de sa tête une aussi haute idée que celle que j'emporte de son cœur. Cette chambre de Vaprio est l'exacte contrepartie de la sienne dans le palazzo Cusina. Impossible d'écrire; de désespoir, je me plonge dans le nid de puces et de punaises que l'on appelle un lit. — 20 milles.

Le 16. — Il a tellement plu cette nuit que le débordement de l'Adda empêchait d'arriver au gué; il a fallu attendre quatre heures que les eaux baissent. C'est à quoi un voyageur est exposé tous les jours en Italie, où le régime des rivières est si capricieux que quelques heures de forte pluie suffisent à les faire sortir de leur lit. Le voyageur impatient dans une telle situation pourrait bien être comparé par un poëte à l'homme qui attendait patiemment que l'eau d'une rivière se fût écoulée. Les bords de l'Adda sont assez beaux dans cet endroit; du côté de Vaprio, des hauteurs dominent cette vallée boisée. Arrivé enfin à Bergame; j'avais une lettre pour le docteur Maironi da Ponte, secrétaire de l'Académie de Bergame, chez lequel je me rendis directement. Je gravis la cime de la montagne sur laquelle la ville est située et me donnai beaucoup de mal pour trouver le docteur. Quand j'eus fait sans succès le tour de trois ou quatre rues, une dame qui était à sa fenêtre, prenant pitié de mon embarras, me dit qu'il était à la campagne, mais que, si je revenais le lendemain matin, j'aurais quelques

chances de le rencontrer. Que cette ville est noire, sale, puante et qu'elle inspire de tristesse! Je m'étonnai d'y voir quelques personnes bien mises, me demandant ce qu'elles y venaient faire et remerciant le ciel de n'être pas contraint à y demeurer. Sotte idée! comme si c'étaient les murs d'un endroit qui y font trouver le bonheur et non les liaisons formées par l'enfance et affermies par l'habitude. — 12 milles.

Le 17. — Gravi de nouveau la montagne à la recherche de M. Maironi, ou de son frère, car j'apprends qu'il en a un habitant la même ville. Je regagnai la rue où j'avais trouvé la dame qui m'avait renseigné la veille; heureusement elle était encore à sa fenêtre, mais elle me désappointa tout à fait: les deux frères se trouvaient à la campagne et il était inutile d'aller frapper à leur porte, car il n'y aurait pas même un domestique pour répondre. Les ombres du soir, dans cette ville sombre, m'avaient la veille caché la belle *incognita;* mais je la regardai cette fois et la trouvai extrêmement jolie, avec deux yeux faits pour briller ailleurs qu'à Bergame. Elle me demanda d'un ton affable ce qui m'amenait. *Spero che non è un grande mancamento* (1). Phrase insignifiante, en réalité, mais prononcée d'une voix si douce qu'elle eût donné de l'expression au plus mince monosyllabe. Je lui dis qu'il fallait être de glace pour que sa présence ne bannît pas tout sentiment de contrariété. Impossible de ne pas lui dire quelque chose de plus que de vulgaires remerciements. Elle s'inclina en réponse et je crus lire dans ses yeux qu'elle ne se sentait pas offensée. Cela m'encouragea à la prier de me donner l'adresse de

(1) J'espère que ce n'est pas pour vous un trop fâcheux contretemps.

M. Maironi à la campagne: *Con gran piacere vi la darò* (1). Je tirai une carte de ma poche; mais la fenêtre étant trop haute pour qu'elle l'atteignît, je regardai la porte: ***Forse è aperta*** (2)? — ***Credo che si*** (3), répliqua-t-elle. Si le lecteur s'est livré à des études sur l'électricité et qu'il lui soit arrivé de lancer un cerf-volant par un temps d'orage, il doit savoir que, lorsque l'atmosphère environnante acquiert une trop grande tension électrique et que le danger s'accroît, s'il ne cesse pas à l'instant, il éprouve la même sensation que s'il était entouré d'un réseau serré de fils de la Vierge. Je ressentais alors quelque chose de semblable. Je m'étais déjà avancé vers la porte, lorsqu'un monsieur qui passait l'ouvrit devant moi et s'arrêta sur le seuil en me regardant. C'était le mari; la femme était derrière lui dans l'allée; je restai dans la rue. Elle reprit: ***Ecco un signore inglese che ha bisogna della direzione del signor Maironi*** (4). Le maître de la maison répondit poliment qu'il me la donnerait, et effectivement, tirant papier et crayon de sa poche, il me l'écrivit. Rien de plus net que sa façon de faire: je le regardai de travers et le trouvai un des plus vilains individus que j'aie jamais rencontrés.

Un spectateur mal disposé aurait dit que sa présence empêchait sans doute un tour agricole de dégénérer en voyage sentimental. Certainement que l'on rencontre çà et là de terribles yeux en Italie: dans le nord de l'Europe les regards vous attirent; ici ils vous fascinent de toutes les manières, leur sphère d'activité s'élargit, et il faut que celui qui voyage,

(1) J'espère que ce n'est pas pour vous un trop fâcheux contre-temps. — J'aurai le plus grand plaisir à vous la donner.

(2-3) Peut-être est-elle ouverte? — Je crois que oui.

(4) Voici un monsieur anglais qui désirerait avoir l'adresse de M. Maironi.

comme je le fais, dans les intérêts de la charrue, se donne bien de garde de s'exposer à leur portée. On découvre, des remparts, au pied de la maison du comte Brembate, une étendue de terres fertiles qui n'a peut-être pas d'égale. Directement au sud, les Apennins percent le brouillard qui couvre en partie cette plaine; à l'ouest, les Alpes du Milanais et du Piémont forment par leur immense courbe de neiges éternelles une des plus magnifiques barrières qu'on puisse imaginer; à l'est, rien n'arrête le regard. Cette immense plaine semble une forêt parsemée de villes, de clochers, de tours et de villas. Près de Bergame le tableau est plus pittoresque, parce qu'il est plus distinct. Des détails semblables donnent des perspectives pareilles; cela ressemble à la Superga. Il fait aussi chaud aujourd'hui qu'au mois de juin en Angleterre, il en est de même sitôt que le soleil paraît.

Le 18. — Hier, je m'étais arrangé avec un *vetturino*, qui devait venir me prendre ce matin à six heures pour me mener à Brescia; mais comme je n'étais pas très-bien portant, j'avais insisté pour qu'il ne vînt pas sans sa *vettura* ni avant l'heure fixée. Le coquin me réveillait à cinq heures; il n'avait pas sa voiture, mais comme elle était à quatre pas de là, disait-il, il chargeait déjà ma malle sur ses épaules. Moi qui commence à les connaître, je refusai obstinément de bouger; enfin, après de vains efforts de persuasion, il partit tout seul et ne revint qu'au bout de trois quarts d'heure. L'animal me mena jusqu'à une auberge, à un mille et demi sur la route de Brescia, où m'attendait un autre *vetturino*, auquel j'avais été vendu par mon drôle; on m'empaqueta avec trois autres voyageurs dans la plus mauvaise place, tout au contraire des conditions qu'il avait signées. L'expression de ma colère ne me valut que des moqueries. Il n'y a pas au monde de pire engeance que ces

vetturini. J'ai lu des guides qui parlent de ce mode de voyage comme passable, si ce n'est absolument bon, au moins très-supportable ; mais pour en parler sans indignation, il faut être singulièrement prévenu en leur faveur ou singulièrement négligent. Leurs voitures sont des charrettes à fumier, ouvertes, sales, à ressorts plus que durs; et quant à leurs chevaux, j'avais pensé jusque-là que les *garrans* irlandais n'avaient pas leurs pareils sur le globe ; les *cavalli di vetturini* m'ont tiré de cette erreur.

Mes compagnons étaient deux espèces de négociants et un jeune homme qui se rendait à l'université de Padoue ; les deux premiers ne cessaient de marmotter des prières et d'égrener leur chapelet. Comment se fait-il que le pays soit si bien irrigué? je me le demande. Les patenôtres ne creuseront jamais un canal, pas plus qu'elles n'aideront à faire du fromage. — 32 milles.

Le 19. — J'avais des lettres pour M. Pilati, secrétaire de la Société d'agriculture; comme il se trouvait à la campagne, dans la ferme de son frère, j'allai les voir avec le plus grand plaisir. Il devait me présenter au comte Corniano, président de la Société; mais celui-ci était alors à 20 milles et en dehors de mon chemin. Le soir, à l'Opéra : grande et laide salle ; on jouait l'*Avara ;* les acteurs étaient mauvais, mais le goût de l'auditoire était encore pire ; j'entends la *platea* (parterre), et non les loges, qui ne représentent pas le génie national. On applaudissait surtout les calembours, les jeux de mots, les grimaces et les gestes exagérés. Un enfant qui débitait son nom, composé de dix ou douze syllabes peu harmonieuses, et les efforts ridicules que faisaient ses compagnons pour le répéter, furent bissés avec plus d'enthousiasme que si l'on eût chanté les plus belles mélodies. Cette dépravation du goût surprend chez un peuple qui

a donné de telles preuves de génie dans presque tous les arts.

Le 20. — Après les ennuis accoutumés pour trouver un *vetturino* qui me conduise à Vérone, je fais enfin marché au prix extravagant de 33 *lire*. Parti une fois le dîner fini, avec une jeune femme et un enfant de huit à neuf ans ; elle n'avait de pensées que pour sa tabatière et son crucifix. Les exécrables routes de l'État de Venise ne me donnent pas grande idée de son gouvernement ; partout elles consistent en grandes dalles, en pavé défoncé, ou bien la boue les recouvre. Il s'en faut que le pays soit aussi riche que le Milanais : il est coupé de haies pleines de mûriers, ou (pour me servir de l'expression si juste de M. Symonds) encombré de têtards destinés à soutenir la vigne. Gagné Desenzano à la nuit close. Je ne sais ce que devint ma dévote compagne de voyage, et je soupai seul, remerciant le ciel qu'elle n'eût pas eu les yeux de ma belle Bergamasque. Trouvant, dans la nuit, que le son de l'eau n'était pas celui d'une rivière, je ne fus point surpris de voir, au matin, en ouvrant ma fenêtre, les vagues d'un beau lac, le lac de Garde, que j'avais tout à fait oublié. — 15 milles.

Le 21. — Côtoyé le lac, qui, pendant plusieurs milles, présente de ravissants aspects. De Brescia à Vérone, mais surtout jusqu'à Desenzano, il y a, je pense bien, cinquante croix le long du chemin, pour rappeler des meurtres. Quand quelqu'un est tué, on plante une croix pour le bien de son âme. Il serait infiniment mieux d'instituer une police pour celui de son corps. Quelle honte pour un gouvernement que ces preuves de sa négligence ! et cependant celui de Venise passe pour être sage ! Tout ce que j'en vois, ce sont des routes impraticables, des villes sombres, des meurtres, des hommes qui disent leur chapelet et des femmes qui se signent. Arrivé à Vérone assez à temps pour re-

mettre une lettre à M. Cagniola, astronome et secrétaire de la Société d'agriculture. La curieuse institution, qu'une Société de cultivateurs, avec un astronome pour secrétaire ! Il me présenta, au café de la *Piazza*, à quelques amateurs d'agriculture, et prit rendez-vous pour demain avec le président. — 25 milles.

Le 22. — Encore un contre-temps : le président est obligé d'aller à la campagne, et pense, sans doute, comme tous les théoriciens d'Italie, que je ne saurais m'absenter de la ville. M. Cagniola chargea son domestique de m'indiquer la demeure de M. Michel Angelo Locatelli, auquel il avait, la veille, communiqué le but de mon voyage. Je trouvai ce monsieur, qui est négociant, mais qui dirige deux fermes, prêt à me renseigner sur ce qui m'intéressait; quant à M. Cagniola, je n'en entendis plus parler. Je fus de mauvaise humeur, à Vérone, jusqu'à ce que j'eusse visité l'amphithéâtre, ce superbe reste de l'antiquité; celui de Nîmes, tout encombré de maisons, ne saurait lui être comparé.

Tandis que j'embrassais du regard ce magnifique édifice, mon esprit se reportait sur la foule qui s'y était assise pour se rassasier des spectacles auxquels il était destiné; puis les réflexions mélancoliques surgissaient : un oubli profond couvre maintenant ces multitudes, le temps a balayé leur mémoire de la surface de la terre, il n'en a pas laissé trace dans les annales du genre humain. Combien, cependant, ne recélaient-elles pas d'esprit, de beauté, de richesse, de puissance! L'espoir et la crainte faisaient vibrer leurs cœurs, elles se répandaient en efforts et en entreprises, et tout dort à présent dans le silence de dix-sept siècles. Je lis si peu les poëtes que je ne sais si le sentiment d'un tel oubli leur a causé une tristesse aussi vive que celle que je ressens ; si cela est, la force et la beauté des expressions qu'ils em-

ploient d'ordinaire leur auront permis d'en rendre mieux que moi l'énergie.

Le 23. — J'ai pris ce matin un *cicerone* pour me montrer les églises et les palais; c'est un moyen fort ennuyeux; mais quand on a en vue un but principal, on laisse au second plan toutes les autres préoccupations. L'ennui, là comme partout ailleurs, est de trop voir à la fois. Rien n'est plus remarquable, à Vérone, que les œuvres d'un architecte peu connu en Angleterre, Michel Michieli; elles sont d'un grand mérite et doivent plaire à tout le monde. La chapelle de la famille Pellegrini, dans l'église des Bernardins, et la rotonde de San Giorgio, sont de beaux édifices.

Il y a, dans la construction du palais Bevilacqua, une idée originale qui eût dû plutôt être copiée que tant d'autres qu'on a souvent répétées depuis. Le palazzo di Consiglio est simple et élégant, et donne le meilleur modèle d'arcades destinées à border soit une rue, soit une place. Le théâtre est grand, mais bien loin de celui de Milan. Voici ma dépense à Brescia et à Vérone : dîner, 3 *pauls;* souper, 2 ; chambre, 2 ; ce qui, à 5 d. anglais le *paul*, fait 2 shill. 11 d. par jour (environ 3 fr. 75 c.); et comme les chambres ne sont point du tout mauvaises et que l'on me sert à table comme je l'entends, c'est d'un bon marché surprenant.

Le 24. — Jusqu'à Vicence, pays plat d'un aspect singulier. La vigne se suspend à de longues rangées d'ormes et d'érables exploités en têtards, le sol de dessous est cultivé. Ce système, qui n'a d'abord rien de désagréable à l'œil, devient promptement fatiguant à l'extrême. — 32 milles.

Le 25. — Visite au comte Tiene auquel j'étais recommandé. Il ouvrit la lettre, mais il se trouva qu'elle était adressée à un autre comte Tiene, vivant à la campagne près de Vicence. Ayant vu cependant quelques expressions

trop bienveillantes, ainsi que les amis les emploient pour recommander leurs amis, il s'empressa en me rendant ma lettre de se mettre entièrement à ma disposition. « Votre tâche, me dit-il, vous donne droit aux égards de tout homme, et si vous éprouviez à la remplir la moindre difficulté, veuillez bien, je vous prie, vous souvenir de notre maison. » — Cette maison, par parenthèse, est un palais bâti par Palladio. Je me rendis ensuite chez l'*abbate* Pierropan, professeur de physique et de mathématiques; il a dirigé pendant quelques années le jardin d'expériences, actuellement abandonné à l'Académie agricole. L'abbé ne se borne pas à m'assurer de sa bienveillance; mais, se mettant sans retard à l'œuvre, il me proposa une visite au comte de Boning, président de l'Académie, dont la demeure se trouve sur la route qui conduit au jardin. J'ai une assez piètre idée de tous ces établissements sur une échelle réduite; des gens habiles ont peine à en tirer peu de chose, et ceux qui sont étrangers à la pratique n'en tirent absolument rien. Le comte de Boning, voyant mon désir de converser avec de véritables cultivateurs, nous donna rendez-vous dans l'après-midi, pour aller à trois milles voir une de ses fermes où je trouverais une personne bien au courant; puis il prit congé de nous. L'abbé me mena alors chez le comte de Tiene, et comme celui-ci était absent, mais pour une heure au plus, nous allâmes voir la rotonde de Palladio, appartenant au comte Capra, l'une des trois plus belles œuvres que Vicence possède de ce grand génie. Le style se tient dans un admirable milieu entre la simplicité et la décoration; la distribution semble neuve et originale, plus convenable, cependant, pour l'Italie que pour l'Angleterre, où, dans un espace de cent pas de Vicence, on aurait, eu égard à notre climat et à nos habitudes, beaucoup plus de

logement. Je regrette de voir un morceau si exquis dans un tel abandon; le plâtre qui recouvre les colonnes de brique se dégrade, et la négligence laisse des traces trop visibles. La beauté des environs de Vicence surpasse tout ce que j'ai vu en Italie. Vues de la colline où s'élèvent ces villas et l'église Santa-Maria del Monte, la ville au milieu de sa plaine si riche, les collines parsemées de maisons blanches, les Alpes qui couronnent l'horizon, forment un tableau enchanteur. Le comte Tiene, aidé d'un autre gentilhomme plus au fait que lui-même et qui se trouva présent, me donna des renseignements sur cette partie du Vicentin où sont situés leurs domaines. En les quittant, je priai l'abbé Pierropan de me faire l'honneur d'accepter à dîner, me ménageant ainsi le bénéfice de sa conversation sur mon sujet favori. L'abbé de Traico, vice-président de l'Académie, se joignit à nous. Après dîner, on se rendit, comme il avait été convenu, chez le comte de Boning; sa voiture était prête et nous porta rapidement à la ferme. Heureusement qu'il y avait là le fermier, homme de sens, pratique et intelligent, pour répondre à mes questions. Retourné le soir à la ville, après une de ces journées qui compensent les ennuis du voyage.

Le 26. — Mon ami l'abbé, fidèle à son obligeance, eut la bonté de m'accompagner ce matin à une fameuse manufacture de lainages, dirigée maintenant par un Anglais, et à un magasin de poteries imitant celles de M. Wedgewood. N'est-ce pas un triomphe pour les arts de l'Angleterre, de voir en Italie les vases étrusques copiés d'après nos modèles ! Ces imitations valent mieux que celles que j'ai vues en France. Visité le théâtre Olympique de Palladio que tout le monde s'accorde à trouver admirable; rien ne surpasse la beauté de son ordonnance et l'élégance de la colonnade qui

l'entoure. Ce que j'aime le moins de ce que Palladio a fait ici, c'est le palais Barbarano. Je regrette que tous ses édifices soient en briques recouvertes de stuc; excepté le Palazzo della Ragione, qui est en belle pierre, il n'y en a presque pas qui ne soient dégradés. Les combles du Palazzo della Ragione, qui choquent tellement la vue, ne sont point de Palladio; il n'a construit que les arcades qui entourent ce bâtiment immense, salle de 200 pieds de long sur 80 de large, servant de tribunal aux cours de justice, et de latrines à la populace qui l'a terriblement garni. Le bel emploi pour un chef-d'œuvre de Palladio! Les colonnes de briques de ce grand architecte sont d'un travail excellent, et après deux cents ans de durée, à peine en voit-on quelques-unes dont le stuc n'ait pas résisté. Peu de constructions nouvelles tant à Vérone qu'à Vicence; je n'ai rencontré aucune trace de richesses dues à l'époque actuelle. Quelques exceptions, mais rares. Un marchand de soie d'ici s'est fait élever une belle maison; M. Cordelina, avocat à Venise, a dépensé pour le même objet une somme de cent mille ducats, fruit de la procédure.

Le 27. — Padoue. Ce pays, appelé un jardin par les voyageurs, n'est pas mieux cultivé que le reste, mais le sol est plus profond et plus riche. Toujours cette même plaine avec ses ormes et ses vignes; peu d'irrigations, excepté pour le riz. Visité M. Arduino, chargé par l'État de faire des expériences d'agriculture sur une ferme, ou plutôt un jardin de douze acres, qui lui a été donné à cet usage. J'avais beaucoup entendu parler de ce jardin et du grand nombre d'utiles essais qui y avaient été tentés; tellement que j'en avais fait un des points principaux de mon itinéraire. Venise n'avait rien à m'offrir, et en me déterminant à passer par Padoue, il ne me restait plus de temps pour voir

Rome et les marais Pontins, que j'aurais pu gagner directement de Milan; mais un voyageur agricole ne pouvait pas laisser de côté une ferme expérimentale, la première en Europe, m'assurait-on, où plusieurs questions difficiles avaient reçu leur solution : aucune ville ne pesait d'un poids égal, et j'avais pris mon parti en conséquence. M. Arduino me reçut parfaitement et me remit au lendemain. Le soir à l'Opéra on donnait *I due Baroni* de Cimarosa, ce compositeur dont la musique a toujours de l'originalité et du charme; mais quoique la pièce ne fût pas mal exécutée, quoique l'orchestre fût nombreux, la salle était si vide, et le petit auditoire si misérable, les musiciens si sales et si débraillés, que je ressentis ce que j'avais déjà éprouvé bien des fois, que la moitié des charmes du théâtre dépend du public.

Il faut être de bonne humeur, avoir en soi-même un certain fonds de gaîté, une certaiue disposition à prendre du plaisir que développe le concours des objets environnants. C'est dans des yeux brillants d'attente qu'il faut puiser cette heureuse disposition. Des loges vides, un parterre en haillons, une salle à moitié éclairée rendaient la musique *sombre*, malgré toute sa verve; je laissai la *Pastorella nobile* de Gulielmi pour le silence de ma chambre. — 21 milles.

Le 28. — Passé la matinée à voir des monuments qui certainement en valent la peine et à remettre des lettres sans avoir le bonheur de rencontrer chez eux MM. les professeurs auxquels elles étaient adressées. M. Arduino m'attendait, selon sa promesse, et il me montra sa ferme expérimentale, comme on devrait l'appeler, car il est professeur d'agriculture de la célèbre université de cette ville.

Je ne dirai rien de ce que je vis; seulement, en faisant ma révérence au professeur, je pensais en moi-même que

ses expériences ne valaient pas qu'on sacrifiât pour elles la vue de la capitale du monde. Si je suis fidèle à mes serments, c'est le dernier jardin économique que je vois de ma vie.

De tous les édifices que j'ai visités aujourd'hui, l'église de Santa Giustina m'a fait la plus profonde impression; quoique le style soit loin d'être correct, elle produit, en entrant, un effet extraordinaire. Elle est propre, bien tenue, le dallage en marbre est très-beau, et ses dimensions, qui sont considérables, offrent en somme un magnifique *coup d'œil*. Celle de Saint-Antoine est petite en comparaison et de beaucoup rétrécie par de nombreuses divisions et les ornements qui la surchargent. Une grande foule à genoux entourait les reliques, que dix millions d'adorateurs sont déjà venus visiter. Ici la foi mélangée de folie et d'enthousiasme a cherché des consolations, et elle en a trouvé plus qu'elle n'en méritait. Le ***palazzo di Consiglio***, qui correspond à nos hôtels de ville, renferme une des plus grandes, si ce n'est pas la plus grande salle de l'Europe. Elle a trois cents pieds de long sur cent de large; les ordures ne lui font pas plus défaut qu'à celle de Vicence.

Le 29. — Rendu visite à M. Carburi, professeur de chimie, qui m'avait donné rendez-vous : c'est un homme fort agréable et très-vif, avec lequel je désirais m'entretenir un peu sur les applications de sa science à l'agriculture; mais la chose n'était pas facile, car la politique vint se jeter à la traverse. Je mentionnais, par hasard, la prospérité extraordinaire de l'Angleterre depuis la guerre d'Amérique, il prit le fil de la conversation et l'embrouilla dans un tel labyrinthe d'amiraux, de généraux, de boulets rouges, de batteries flottantes : Rodney, Elliott, Necker, Catherine, etc., et Dieu sait quoi encore, que je crus qu'il voulait faire un tour aussi grand que celui de M. Wraxall.

Toutefois, il me donna un mot pour M. Toaldo, le célèbre astronome, dont j'allai visiter l'observatoire. Ce savant m'assura que son opinion n'avait pas varié à l'égard de l'action de la lune sur nos saisons et sur l'importance de la période lunaire de 18 ans. Je lui demandai les titres de ses mémoires, car je n'avais encore de lui que sa *Meteorologia applicata all' agricoltura*. Les autres étaient difficiles à se procurer, me dit-il ; mais il se ferait un plaisir de me les donner. Je le remerciai vivement de cette offre généreuse que je m'empressai d'accepter. Lorsque nous fûmes redescendus dans sa bibliothèque, il compléta ma collection et me donna aussi son traité *Della vera influenza*, etc. Dans la suite de l'entretien, il me dit que le prix était de 8 *lire* et celui des brochures de 30 *soldi*. Je ne savais où il voulait en venir en mentionnant le prix de son livre, car j'aurais craint de le blesser en lui offrant de le payer. Quelques moments après il revint à la charge, faisant monter le tout à 9 *lire* 1/2. Cette fois je tirai ma bourse de ma poche. La *Vera influenza*, me dit-il, n'était marquée que 6 *lire;* mais comme elle était devenue rare, elle n'en valait pas moins de 8 maintenant; ce qui, avec 30 *soldi* d'autre part, donnait bien un total de 9 *lire* 1/2. Je le payai et pris congé.

Il n'y avait pas la moindre raison pour que M. Toaldo me fît présent d'un liard, à moi étranger ; mais sa manière d'agir me parut singulière. J'avais remis une lettre hier chez M. l'abbé Fortis, bien connu en Angleterre par ses voyages en Dalmatie ; je reçus aujourd'hui sa visite. Il a bien toute la vivacité et l'entrain de sa nation ; il m'offrit ses services et mit l'entretien sur les vins du pays. Il a voyagé il y a bien longtemps avec lord Bristol et M. Symonds ; et je fus heureux de l'entendre parler d'eux en d'aussi bons termes qu'eux-mêmes m'avaient parlé de lui. Cette soirée

est la troisième que je passe tout seul à Padoue, bien que je sois spécialement recommandé à cinq habitants de cette ville. Je n'entends pas leur faire un reproche ; ils sont sages, et je loue vraiment très-haut leur bon sens. Je ne condamne personne que moi, qui, depuis quinze ou vingt ans, me crois tenu de faire un accueil vraiment anglais à tout étranger (et j'en ai vu des centaines) porteur d'une lettre de recommandation, qui n'ai cherché d'autre plaisir que de leur rendre ma maison agréable. Pourquoi noter ceci à propos de Padoue plutôt que de toute autre ville? Je n'en sais rien, car j'en pourrais dire autant sur les 7/8 des pays que j'ai parcourus en Italie. Je me suis grossièrement trompé toute ma vie, les étrangers s'y entendent bien mieux que nous à cet égard ; je crains cependant de ne pouvoir profiter à leur école et de rester toujours fidèle à nos vieilles coutumes.

Le 30. — J'étais si las des *vetturini*, que je fus ravi d'apprendre l'existence d'un service régulier de bateaux pontés entre Padoue et Venise : je n'en avais pas une idée magnifique ; aussi ne fus-je pas désappointé de m'y voir au milieu d'une cohue composée de toute espèce de monde, excepté de gens de la bonne société. Il y avait des ecclésiastiques, deux ou trois officiers et quelques personnes mieux mises que je ne m'y serais attendu en Italie, où l'économie est de rigueur. A Dollo, station qui se trouve à moitié chemin, je formai une petite société avec deux *abbati*, un officier et une jolie Vénitienne, très-vive et très-spirituelle, et nous dînâmes fort gaiement ensemble.

Quatre milles avant d'arriver, passé Fusina, on jouit, des bords du canal que je suivis la plupart du temps à pied, d'une belle vue de Venise. Au débouché dans l'Adriatique, plusieurs d'entre nous, pour gagner du temps, quittèrent

le bateau pour une barque qui nous mena directement à cette ville aussi extraordinaire qu'elle est célèbre. Il faisait presque nuit quand nous entrâmes dans le grand canal; ma curiosité était éveillée, j'étais plein d'attente; le peu de lumière qui restait encore suffisait pour me montrer que les objets dont j'étais entouré étaient les plus intéressants qu'il m'eût encore été donné de voir, et j'en restai plus frappé que je ne le fus jamais en entrant dans aucune autre ville. Je descendis à l'auberge de Petrillo.

Mes compagnons m'avaient prévenu, avant que la gondole touchât au débarcadère, qu'aussitôt que *il signore Petrillo* saurait que j'étais *un signore inglese*, il ferait allumer trois torches pour me recevoir. Il n'y manqua pas, et je n'en fus que médiocrement flatté, car les porteurs m'avaient l'air de coquins fieffés. On me conduisit dans un appartement qui donnait sur le grand canal; tout y était si propre, en si bon état, que je me serais presque imaginé être en Angleterre. A l'Opéra. Même fureur pour la danse à Venise qu'à Padoue, à Milan, à Turin, etc. L'opéra italien, par la longueur assommante de ses ballets, l'importance qu'on leur donne, les applaudissements exclusifs qu'ils reçoivent, est devenu une académie de danse bien plutôt qu'une école de musique. Je ne le lui pardonne pas; car de quarante pas et de quatre cents poses, il n'y en a pas quatre dont je donnerais un liard. Ce sont des mouvements exagérés et ridicules; si, sans toucher le plancher, un danseur parvient à placer sa tête là où devraient être ses talons, s'il peut retomber sur la pointe des pieds après s'être tordu en l'air; s'il peut écarter ses jambes de façon à prendre plus de largeur que de hauteur, si au contraire il les replie assez pour les faire presque disparaître, il est sûr de récolter autant de *bravissimo* que les airs les plus enchanteurs en mé-

riteraient. Les *ballerine*, ou danseuses, ont la même furie, les mêmes contorsions ; c'est une tempête. Des danses d'une élégance tellement exquise qu'elles captivent par leur grâce voluptueuse, plutôt que de frapper par de pénibles efforts, sont plus difficiles et demandent plus de talent: je n'ai jamais rien vu de semblable en Italie. — 24 milles.

Le 31. — Mon premier soin a été de m'arranger avec un gondolier, que j'ai pris à mon service à raison de 6 *pauls* par jour. La gondole, tout le monde le sait, est une des plus agréables choses de Venise; pour une somme insignifiante, on se procure l'équivalent d'une voiture à deux chevaux dans toute autre ville. Je me mis à faire mes visites. Venise est déserte maintenant, presque tout le monde est à la campagne; je rencontrai cependant M. Giovanni Arduino, surintendant de l'agriculture pour tous les Etats de la république. Sa réputation est grande, par suite des soins qu'il a donnés à cette branche de l'activité humaine et de quelques publications qu'il a faites à ce sujet; on présume déjà de son séjour en ville que ce n'est pas un agriculteur pratique. Passé quelques heures à voir des palais, des églises et des tableaux. Il y a trop de tout cela par toute l'Italie pour qu'on s'y arrête beaucoup. Je noterai seulement en passant que le tableau qui m'impressionna le plus est celui de la *Famille de Darius aux pieds d'Alexandre*, par Paul Véronèse, dans le palais Pisani. L'expression est admirablement saisie, le sujet se comprend au premier coup d'œil, la composition est très-habile, le coloris harmonieux et riche; on dirait la nature: tout vit, les figures parlent, vous entendez leurs paroles, elles respirent une dignité calme qui s'allie à merveille avec les émotions du moment. C'était un sujet bien digne du génie.

La *Présentation au Temple*, par Titien, qui se trouve à

la *Scuola della Carità*, me plut beaucoup aussi. Son magique pinceau a donné une telle vie, une telle beauté à certaines de ces figures que le regard ne s'en détache qu'à regret. Quant au palais de Saint-Marc, la profusion dans laquelle s'y trouvent les chefs-d'œuvre de Titien, de Tintoret, de Paul Véronèse, du Bassan et des Palma en fait un sanctuaire pour les artistes. Cochin, dans son *Voyage d'Italie*, les a examinés avec détails, en ajoutant des critiques qui ont moins déplu aux Italiens que le reste des ouvrages de même nature. Les chevaux de bronze donnés à Néron, par Tiridate, transportés ensuite à Byzance par Constantin et rapportés par les Vénitiens lors de la conquête de cette ville, sont un morceau admirable, malheureusement trop loin des regards. On voit encore les gueules de lion, aussi célèbres que Venise elle-même ; mais j'espère bien qu'elles n'excitent plus chez personne que des sentiments d'horreur. Une seule accusation y devrait trouver place, celle du peuple contre le gouvernement. Le soir, au théâtre, on donnait une tragédie ; cela m'inspira une meilleur idée des Italiens, je ne leur savais d'autre théâtre que Polichinelle et Arlequin.

1er *novembre*. — Le bon marché extraordinaire de la vie ne m'embarrasse pas peu, j'ai peine à m'en rendre compte ; ce point-là, toutefois, est trop important pour qu'on le néglige. Ma chambre chez Petrillo est très-convenable, elle a vue sur le Grand Canal et le Rialto, qui, par parenthèse, forme un très-bel arc, mais un vilain pont. Les meubles sont fort propres, le lit excellent ; chose rare en Italie, où, le plus souvent, on couche sur quatre tréteaux ; les draps fins, tels que je n'en avais point encore rencontrés de semblables en ce pays : tout cela, avec le dîner et le souper, me revient au prix habituel de 8 *pauls* par jour, soit 3 shill. 4 d. (4 fr. 20 c.). Le dîner se compose de nombreux

et excellents plats, dont quelques-uns de résistance, arrosés de deux bouteilles de vin ni bon ni mauvais, mais très-bon marché; car, bien que l'on m'en voie prendre à peine une demi-bouteille à souper pour mon négus, on n'en débouche pas moins une entière tous les jours. Deux ou trois personnes m'ont assuré qu'à Venise le prix *alla mercantile* (par abonnement) est de 4 à 6 *pauls;* mais je crois que les étrangers sont mieux servis. A ces 8 *pauls* il faut en ajouter 6 pour une gondole, plus 10 *soldi* de déjeuner et 3 *pauls* de théâtre : ainsi l'on a bonne vie, domestique et voiture, et chaque soir un nouveau plaisir, pour environ 7 sh. 3 d. par jour (9 fr. 75). Un bon dîner dans un café de Londres, arrosé d'une pinte de mauvais porto et suivi d'un misérable dessert, coûte autant que la journée entière à Venise. Nul doute qu'on ne vive mieux ici avec 100 liv. st. de revenu, qu'on ne vivrait à Londres avec 500 liv. st., et cependant la différence de prix pour les choses de première nécessité est insignifiante. Plusieurs causes concourent à produire cet effet. La situation de Venise au fond de l'Adriatique, aux confins de l'Europe civilisée, au milieu de pays pauvres. L'usage des gondoles au lieu de voitures et de chevaux y contribue peut-être également; mais c'est surtout aux mœurs, à la façon de vivre et au modique revenu de la masse du peuple qu'il faut l'attribuer.

Le luxe ici se porte plutôt vers les choses superflues que vers celles qui sont nécessaires; la sobriété et plus encore le régime national en sont la cause; il est plus aisé de se procurer des pâtes, du macaroni, des légumes, que du bœuf et du mouton. En France la cuisine permet de fournir une table à moitié meilleur marché qu'on ne le ferait en Angleterre.

Quiconque cherche pour s'y fixer un endroit où la vie soit facile, les *spectacles* nombreux, les femmes jolies, doit

venir à Venise. Pour moi, je n'y demeurerais pas, quand on m'en ferait doge, en me donnant le pouvoir du Grand Turc. Rien que des murs autour de soi; au-dessus le ciel; au-dessous l'eau; pas un champ, pas un buisson où l'imagination puisse se créer une rose à cueillir! Mon cœur se serre dans un endroit comme celui-ci; c'est certainement un monument admirable de l'intelligence humaine; mais un fermier ne saurait s'y trouver à l'aise. Laissez-moi les champs et que ceux qu'amusent le flux et le reflux de la vie humaine restent à Charing-Cross et à Fleet-Ditch. Rendu de nouveau visite à M. Arduino et causé avec lui sur l'état de l'agriculture en Italie et les causes qui ont influé sur ses progrès. En sortant de chez lui, je suis allé à un *conservatorio* à l'Ospetaletto. Le docteur Burney en a donné une bonne description dans un élégant voyage.

Le 2. — Fait un tour parmi les *chiese*, les *scuole*, les *palazzi*. Les relations vous envoient visiter tant d'édifices et de collections que l'on perd nécessairement beaucoup de temps. Le seul *guide* un peu utile serait un tout petit volume donnant par ordre de mérite, le catalogue des choses les plus curieuses de chaque ville. Avec cela, si l'on n'avait qu'une heure à passer dans un endroit, on verrait ce qu'il y a de mieux; si l'on n'avait que trois jours, on verrait ce que ces trois jours permettraient de voir; si enfin on restait trois mois, on les remplirait à proportion. Et, ce qui n'importe pas moins, on pourrait en rester où l'on voudrait, sûr d'avoir visité tout ce qui peut vous intéresser. Par malheur pour les voyageurs, un tel livre n'existe pas. Il y a, dans les antiques de la bibliothèque de Saint-Marc, un *Commode*, un *Auguste*, un *Adrien*, un *Gladiateur vaincu*, très-remarquables, et une *Léda* fort singulière par Cocenius. La *Vénus* et la *Madeleine* du Titien, dans le palais

Barbarigo, sont magnifiques, en dépit de l'éclatante splendeur que le temps leur a enlevée. Je noterai aussi deux Rembrandt du Palais Farsetti, une *Sainte Famille* d'André del Sarte, un portrait du Titien par lui-même. Je terminai ma promenade en montant sur la tour de Saint-Marc, d'où l'œil embrasse l'archipel sur lequel Venise est bâtie, la côte et les montagnes. Rien n'égale le vue de Venise et de ses îles ; c'est la plus belle et certainement la plus singulière que j'ai contemplée.

Le canal de la Giudecca, sillonné de vaisseaux et de gondoles, et bordé de magnifiques édifices ; les îles qui ne dépendent pas de la ville et dont l'on peut compter jusqu'à 24, tout cela forme un *coup d'œil* qui surpasse peut-être ce que le monde peut offrir ailleurs. La ville elle-même est généralement belle, sans égaler l'idée que je m'en étais faite d'après les peintures de Canaletto. Une vieille maison gothique fait meilleure figure sur la toile que dans la réalité. L'irrégularité des facades est peut-être plus grande que dans aucune autre ville d'égale importance ; il n'y a pas trois maisons de suite qui se ressemblent un peu : un superbe palais à trois étages se trouvera à côté d'une bicoque qui n'en a qu'un seul. De là le manque de cette magnificence résultant de l'uniformité ou de la succession ininterrompue de beaux édifices. Les rues proprement dites n'ont pas leurs pareilles au monde ; celle qui a douze pieds est regardée comme large, j'en ai mesuré beaucoup qui n'en avaient que 4 ou 5. Les véritables rues, les canaux, sont souvent si étroits qu'ils diminuent beaucoup l'effet des édifices qui les bordent. On a dit que la place Saint-Marc était la plus grandiose de l'Europe, c'est une grandiose exagération : elle ne paraît telle que parce que tout le reste est petit. Des monuments qui l'entourent, quelques-uns

cependant sont remarquables, mais bien plutôt au point de vue de l'histoire qu'à celui de l'art. C'est ici le centre, le cœur d'une des plus célèbres républiques qui aient jamais existé.

L'église Saint-Marc, le palais des Doges, la demeure privée du doge actuel, celles des nobles, les casinos, les cafés les plus fameux ; tout se presse autour de cette place, devenue ainsi le centre du gouvernement, de la politique et des intrigues. Il faut chercher ici tout ce que Venise offre de puissance et de plaisir et le seul endroit où l'on puisse commodément faire usage de ses jambes. Venise a de belles églises, de beaux palais, de beaux canaux, une belle place ; il lui manque de bonnes maisons ordinaires, indice de la richesse et du bien-être du peuple ; la plupart sont gothiques et semblent aussi vieilles que la république elle-même. Il y en a peu de style moderne et encore moins de tout à fait neuves : c'est une preuve certaine que l'État n'est pas florissant. En somme, cette ville est fort belle et certainement la plus singulière du monde. Le Grand-Canal et celui de la Giudecca n'ont pas de rivaux pour la magnificence. Quatre grands architectes se sont signalés ici : Palladio, Sammicheli, Sansovino et Scamozzi. L'église de Saint-Georges-le-Majeur, du premier, est d'une simplicité noble; celle de Santa Maria della Salute, du second, a des détails admirables; son dôme est, comme toujours, de très-heureuses proportions, et le portail d'une grande élégance. S'il naissait à présent à Venise un aussi grand génie que Palladio, que ferait-il? Le goût de bâtir des églises est passé de mode, les nobles qui ont de la richesse savent d'autres moyens de la dépenser. Ce sont les parvenus qui entreprennent de grands édifices; il n'y en a plus maintenant, ou leurs moyens ne sont pas tels qu'ils prétendent à embellir une cité.

En Angleterre l'esprit d'entreprise ne se rencontre que chez des individus qui visent plutôt au bien-être intérieur qu'à la magnificence au dehors ; c'est ainsi qu'à Londres, faute d'esprit public et d'une police active, il s'est élevé une nouvelle ville de cendres et de boue à peine cuite (car on n'oserait appeler cela de la brique), sans ordre, sans beauté, sans garantie de durée, mais en somme propre et commode. Assisté à la *prova* ou répétition d'un nouvel opéra, *il Burbero benefico* (1), de Martini, de Vienne : j'en ai été extrêmement satisfait.

Le 3. — Visité l'arsenal ; il vaut à peine qu'on se dérange, les voyageurs l'ont vanté outre mesure : le nombre des vaisseaux, frégates, galères, etc., etc., est insignifiant ; je suis sorti de ce fameux monument avec une bien plus mince idée des forces navales de la république que je n'y étais entré. On dit cependant qu'il y a constamment 3,000 hommes occupés dans les chantiers ; s'il y en a seulement la moitié, qu'est-ce donc qu'ils peuvent faire ? Le fameux *Bucentaure* est un monstre de construction, lourd, disgracieux, mal doré, bien loin de la tournure élégante d'un de nos yachts de plaisance. Un objet qui ne sert qu'aux divertissements devrait au moins présenter un aspect agréable. Je ne connais rien de meilleur sur cette cérémonie que la stance de Shenstone, où il compare la vanité du doge, le jour des épousailles de la mer, avec les jouissances réelles qu'un ermite des bords de l'Adriatique goûte avec la *cara sposa* (2).

Dans l'arsenal, les vaisseaux, même ceux de quatre-vingt-huit canons, sont construits à couvert ; et cela ne coûte pas autant qu'on le croirait : on élève seulement deux murs épais en briques, sur lesquels repose une toiture légère ;

(1) Le Bourru bienfaisant.

(2) La chère fiancée.

les frais sont plus que compensés par le surplus de durée du vaisseau. J'en ai visité un de 88, en chantier depuis vingt-cinq ans, et qui n'est encore fini qu'aux quatre cinquièmes. — A l'Opéra. Les Vénitiennes sont certainement d'une très-grande beauté, leur teint est délicat, et les Français les trouvent pâles parce qu'elles ne mettent pas de fard. Mais ce n'est ni la taille, ni le teint, ni les traits qui les distinguent; c'est l'expression, le jeu de physionomie : on y reconnaît une douceur exempte de l'insipidité, sa compagne ordinaire; ce sont des charmes dont la magie s'adresse plutôt à la sensibilité qu'à l'admiration, qui font plutôt battre le cœur qu'elles ne font se répandre en louanges. Il faut bien qu'elles soient belles pour racheter la laideur de leur costume: la mode maintenant est de porter un long manteau de drap et un tricorne. Chez nous le chapeau rond est rendu féminin par des plumes, des rubans; mais ici, une fois les jupons cachés, on doit y regarder à deux fois avant de savoir à quel sexe on a affaire. Les coiffures à Milan, à Lodi, etc., etc., etc., montraient le goût et l'imagination de ce peuple, c'est son domaine; il a fait preuve dans tous les arts élégants d'une fertilité qui surpasse celle de tout autre nation.

S'il faut chercher une raison au manque d'énergie dans le caractère, que l'on reproche, très-injustement peut-être aux Italiens, on pourrait le trouver dans ce goût exquis, inconciliable avec les sentiments plus âpres résultant d'une nature plus rude et plus grossière. Cette sensibilité leur a donné l'empire de la peinture, de la sculpture, de l'architecture, de la poésie, de la musique; il ne serait pas facile de dire si c'est à elle également qu'ils doivent d'avoir vu leur pays opprimé tour à tour par les Allemands, les Français, les Espagnols.

Le 4. — Double bonheur! Deux des personnes pour lesquelles j'ai des lettres sont revenues de la campagne. Je me suis rendu chez l'une d'elles, dont l'accueil a été très-amical et la conversation très-intéressante par l'importance des matières qui en formaient le sujet. J'expliquai à mon hôte le but de mes voyages et lui dis que je m'arrêtais quelques jours dans les grandes villes afin de m'éclairer, par l'entretien d'hommes versés en économie politique, sur ce qui touche au bien-être des nations en général. Il m'avoua avec franchise que, n'étant pas cultivateur, il ne saurait me dire grand'chose sur la partie pratique de mes recherches; quant au reste, dont l'importance n'était pas douteuse, il s'offrait à me donner tous les renseignements en son pouvoir. Je répondis que je n'en cherchais aucun dont la nature du gouvernement ferait une indiscrétion, le priant, au cas où cela m'arriverait par inadvertance, de me le pardonner et de n'y prendre pas garde. Alors il prit vivement la parole : « Les étrangers, dit-il, sont singulièrement prompts à se faire de fausses idées sur la république, et à croire qu'elle est maintenant régie par les mêmes principes qu'on s'imagine l'avoir guidée il y a des siècles. Très-probablement la moitié de ce que vous avez entendu dire est tout à fait erroné : vous pouvez parler aussi librement à Venise qu'à Londres, et l'État est assez sage, assez modéré, assez paternel, pour ne s'occuper en rien de ce qui ne tend pas directement à renverser l'ordre établi. On vous a parlé d'espionnages, d'exécutions, de noyades, etc., etc. Croyez-moi, il n'est pas une chose à Venise qui n'ait grandement changé, même dans ces vingt dernières années. » Encouragé par ses assurances, je me hasardai à le questionner sur la population, les revenus, les impôts, la liberté, etc., etc., et sur l'action du gouver-

nement dans toutes ces branches. Je n'éprouvai pas une médiocre satisfaction en voyant que c'était bien l'homme tel qu'on me l'avait dépeint : subtil, entendu, sachant bien son monde et versé dans ces questions. Il eut l'obligeance de me prier de lui donner tout le temps dont je pourrais disposer, ajoutant que, forcé de rester chez lui quelques jours, il me verrait avec plaisir chaque fois qu'il me plairait de le visiter sans cérémonie. Je ne fus pas si heureux dans l'autre maison : on semblait si peu disposé à s'entretenir d'autre chose que de bagatelles, que je vis bien le peu de profit qu'il y avait à en espérer. Pour la politique, mon homme avait peut-être ses raisons de se taire; mais quant à l'agriculture, ou plutôt au revenu de la terre, l'ignorance seule l'empêchait de parler.

Il était, au contraire, toute bonne volonté à l'égard du *sigisbéisme*, que l'on avait tort, prétendait-il, de supposer n'être qu'un manteau pour la licence et le dévergondage; il pouvait assurer, pour en avoir fait l'expérience, que les mœurs parisiennes étaient tout aussi libres que celles de Venise. Son éloge alla jusqu'où il pouvait aller : à adoucir les détails, sans les sauver entièrement. Espérons, toutefois, que les dames ne méritent pas les calomnies dont les étrangers ont essayé de les noircir, et qu'elles joignent à la beauté ce que Pétrarque en croyait la plus irréconciliable ennemie :

Due gran nemiche insieme erano aggiunte,
Bellezza ed onestà (1).

Le soir, au théâtre, on jouait *Fayel* (2), tragédie nouvelle, traduite du français et bien rendue par M. et madame Belloni. Je n'en puis croire mes oreilles, lorsque j'entends

(1) La pudeur, la beauté, ces deux grandes ennemies, se voyaient forcées à demeurer ensemble.

(2) Probablement *Gabrielle de Vergy*.

accuser la langue italienne de manquer de nerf et de vigueur, et de ne savoir exprimer que des sentiments efféminés. Elle me semble, au contraire, aussi puissamment expressive pour le terrible et le sublime, qu'elle est habile à rendre admirablement les plus doux soupirs de l'amour et de la pitié; elle va même, au besoin, jusqu'à la rudesse (1).

Rien de plus frappant, dans les mœurs des différentes nations, que l'idée de honte attachée à certains besoins naturels. En Angleterre, un homme lâche de l'eau (s'il m'est permis d'employer cette expression) en prenant certaines précautions; une dame ne le ferait jamais devant une personne qui ne serait pas de son sexe. En France et en Italie, ce sentiment n'existe pas; de telle sorte que Sterne n'exagère nullement lorsqu'il parle de madame de Rambouillet. A Otaïti, il est indécent de manger en compagnie, mais il n'y a pas la moindre inconvenance à faire, devant autant de témoins que le sort en rassemble, ses sacrifices à l'amour. Les théâtres de Venise ont, entre l'orchestre et le premier rang du parterre, un couloir sans plancher, large de 5 à 6 pieds; un monsieur fort bien mis, assis presque au-dessous d'un rang de dames aux loges d'avant-scène, y descendit et satisfit son besoin, sans que personne que moi en parût étonné. Il y a, cependant, quelque chose de brutal à en agir ainsi : laissons de côté la honte, peut-être imaginaire; il n'en reste pas moins le désagrément très-réel de la malpropreté. Pour une ville de 150,000 âmes, Venise est merveilleusement pourvue de théâtres; il y en a sept, que

(1) Réflexion commune à tous les étrangers qui entendent pour la première fois bien parler cette langue magnifique. Habitués, comme ils le sont, à n'exprimer l'énergie des sentiments que par une accumulation de consonnes, ils ne savent pas, lorsqu'ils les trouvent seules, les faire vibrer, ainsi qu'on le fait chez les peuples méridionaux.

l'on dit remplis à l'époque du carnaval. Leur bon marché ordinaire, sauf au Grand-Opéra, en est sans doute cause.

Le 5. — Nouvelle promenade dans les palais, les églises, les musées; en en voit trop à la fois pour s'en faire une idée nette. Rendu encore visite à M. ***; sa conversation vaut mieux que vingt tableaux de maître. Il me fit, sur l'excellence du caractère vénitien, une observation que je dois rapporter ici : c'est que tout se réunit pour inviter au crime, si le peuple y était porté : 1° la ville est absolument ouverte, sans murs, sans portes, sans rien qui prévienne la fuite des criminels, aussi bien le jour que la nuit; 2° les rues sont étroites, contournées, les nombreux canaux offrent autant de facilités pour se cacher que pour fuir; 3° le gouvernement ne réclame d'aucun État l'extradition des contumaces; 4° il n'y a de police d'aucune sorte, et c'est une erreur de croire que *l'espionnage* (très-exagéré, d'ailleurs), en tienne lieu ; 5° par suite de la décadence du commerce et de l'industrie, il se trouve un grand nombre de gens inoccupés, qui doivent éprouver une grande difficulté à se procurer les moyens d'existence; enfin, 6° le gouvernement ne fait pendre que dans des cas très-rares, et se sert à peine des autres punitions. Une telle réunion de circonstances semblerait devoir faire accourir ici des bandits de toute espèce; c'est cependant le contraire qui arrive. M. *** m'assura qu'il ne croyait pas qu'il y eût en Europe une ville aussi peuplée dans laquelle il se commît moins de crimes contre la vie et la propriété, moins de désordres; il parcourt les rues à toutes les heures de la nuit sans jamais porter d'armes.

Il est juste de conclure en faveur de ses compatriotes; mais je ferai remarquer en même temps que les faits qu'il cite comme devant engendrer des crimes, pourraient, avec

juste raison, servir à l'opinion contraire. Peut-être pourrait-on, de cette absence de répression et de police, tirer cette grave induction, que l'humanité ne vaut que mieux de n'être pas trop gouvernée; qu'il n'y a pas un si grand danger à laisser les individus à eux-mêmes, à l'impulsion de leurs propres sentiments; que la réglementation, si nécessaire quelquefois, a en général une tendance à outrepasser les justes limites; que la fréquence des châtiments endurcit les délinquants plutôt qu'elle ne les corrige, et qu'un labyrinthe de lois protectrices de la paix publique, soutenu par une foule de magistrats, n'est que trop souvent la cause d'un effet tout contraire. N'oublions pas non plus de mettre cette tranquillité remarquable en regard de sept théâtres alimentés par une population qui n'excède pas 150,000 âmes : voilà qui dit plus en faveur de la scène que tout ce que le génie éclatant de Rousseau a su trouver de contraire.

Vu, ce soir, une autre salle destinée à la tragi-comédie : une jeune actrice de vingt ans à peine soutenait le premier rôle sérieux avec tant de naturel et parlait son charmant idiome avec tant de netteté et d'expression, que j'en fus tout surpris.

Le 6. — Autre course aux îles et aux manufactures, etc.

Le 7. — Dernier jour que je donne à Venise; je l'ai passé en conséquence à voir ce que j'avais négligé jusqu'ici, et j'ai pris congé de M.*** en l'assurant du sincère plaisir que j'éprouverais à le recevoir en Angleterre ou à pouvoir lui rendre jamais quelques services.

Le bateau ponté, *il Corriere di Bologna*, seul moyen de communication avec cette dernière ville, part ce soir à 11 heures. J'ai retenu et payé ma place d'avance, fait porter mon bagage, et comme le quai où l'on s'embarque est près de l'Opéra et que c'était aujourd'hui la première repré-

sentation du ***Burbero di buon cuore***, j'ai dit également adieu à l'excellent hôtel du *signore* Pétrillo, dont j'ai eu si fort à me louer, et je suis allé au spectacle. La répétition ne m'avait pas trompé : la nouvelle pièce est charmante tant du fait de la musique que de celui du livret, elle fait honneur au génie musical et au goût du *signore* Martini.

Dans une de ses lettres à Stella, Swift, qui, après avoir dîné en compagnie de lord Oxford et de lord Bolingbroke, avait passé la soirée chez je ne sais quel pauvre diable, dit que rien n'est plus haïssable que de se voir prince et va-nu-pieds dans le cours de la même journée. Je l'ai furieusement éprouvé aujourd'hui. D'une salle d'opéra, où une action intéressante, rendue avec finesse, une musique enivrante, faisaient briller le plaisir dans tous les yeux et arrachaient à toutes les mains des applaudissements, il me fallut passer tout d'un coup dans les ténèbres, à peine dissipées par une petite lampe, d'une cabine de dix pieds en carré autour de laquelle une société silencieuse dévorait du regard tout passager survenant, sans lui adresser une parole de bienvenue. Le vent hurlait et la pluie fouettait à travers le trou qui servait d'entrée. Les délicieuses sensations que la soirée avait fait naître en moi s'envolèrent en un clin d'œil et ma tristesse intérieure fut bientôt en harmonie avec celle qui m'entourait.

Nul langage ne suffirait à faire ressentir l'impression que je voudrais que l'on eût de ce voyage de Venise à Bologne. Je mets le temps qu'il dura au nombre des jours les plus désagréables de ma vie, pires mille fois que les plus mauvais de ceux que j'ai passés hors de mon pays. Il n'y avait pas à choisir : les routes sont si mauvaises ou plutôt si impraticables, que les *vetturini* ne s'y hasardent point; ceux même auxquels leur fortune permettrait de voyager en

poste sont obligés d'y renoncer. Aurais-je jamais deviné ce qui m'attendait lorsque M. de Lalande, secrétaire de l'ambassade française à Turin, qui a fait le même voyage de la même manière, n'en dit mot dans son livre? Un peu de réflexion aurait dû cependant me mettre sur mes gardes: 30 pauls (17 shill. 6 d.) (21 fr. 80 c.) pour un voyage de 125 milles, nourriture comprise, c'était trop bon marché. Lorsqu'une douzaine de personnes ont craché toute la journée dans un espace de dix pieds en carré, où un chien se trouverait mal à son aise, on étend par terre des matelas sur lesquels vous vous pressez comme des harengs en caque. Le matin on les roule, on les remet en tas sans se soucier le moins du monde du côté qui servira la nuit d'ensuite: ajoutez à cela des odeurs faciles à imaginer. C'est dans la même cabine que se prépare le repas, et le *padrone* sert de coq; il prise, se mouche avec ses doigts, essuie son couteau avec son mouchoir tout en accommodant les mets qu'il a à vous offrir si le dégoût ne vous a pas retiré toute envie de manger. On changea de barque, et comme la cabine était trop petite pour faire la cuisine, il prit ses côtelettes et ses saucisses enveloppées dans du papier et ce que Smollett appelle le drapeau de l'abomination, un mouchoir du continent. A l'heure du repas, notre homme mit sur ses genoux ce trésor de graisse, et qui en voulait n'avait qu'à prendre avec ses doigts. Croira-t-on en Angleterre que des gens au-dessus des petits marchands, clients ordinaires des *vetturini*, se soumettent sans murmure à un pareil traitement? J'en ai rencontré cependant, et de bien mis, dont la tenue et la conversation ne trahissaient pas l'habitué de trous infâmes. De semblables moyens de communication me préviennent fortement contre l'aisance de la vie domestique en Italie. Celui-ci est le seul qui relie Venise à

4.

Bologne, à Florence, à Rome, à Naples ; il ne doit donc pas manquer de voyageusr, et cependant il n'y a pas un service de *voitures* qui lui fasse concurrence. Si tout ce monde avait un intérieur convenable, s'arrangerait-il de cette ordure? Il en serait choqué comme le seraient les Anglais qui remueraient ciel et terre pour avoir mieux, dussent-ils payer davantage. Ceux qui voyagent ainsi forment, les pauvres exceptés, la masse de la nation : peu importe ce que font les Cornari et les Morosini, qui vivent probablement comme les grands seigneurs du reste de l'Europe; mais la prospérité nationale est intimement liée au bien-être des classes inférieures, et ici il semble bien au-dessous de ce qu'il est en Angleterre. Leurs excellences les *aristocrates* de Venise ne se servent pas de ces bateaux ; quant au *peuple*, le gouvernement se soucie bien qu'il marche sur la tête, qu'il plonge dans la boue ou qu'il aille au diable, si bon lui semble. Pour moi, j'allai à pied le plus possible, surtout le long du Pô; je voyais mieux ainsi ce magnifique fleuve gonflé par les inondations qui ont dernièrement désolé le pays. Tout le long des digues qui le resserrent, il y a tous les cent ou deux cents yards des huttes de nattes pour abriter des gens appelés *guardie di Po*, toujours prêts à courir avec leurs outils à la première brèche qui se déclare ; la nuit ils tiennent constamment des feux allumés. Des soldats font aussi des rondes jour et nuit pour s'assurer de la vigilance de ces gardes et leur prêter assistance au besoin. Grande partie de cette surveillance a pour objet un mauvais tour de coquin trop connu. Les ravages de l'inondation sont tels que quand le danger devient pressant, des fermiers traversent le fleuve pendant la nuit pour aller sur la rive opposée faciliter une rupture de la digue, qui les mette eux-mêmes à l'abri. C'est pour

cela que les gardes interdisent la navigation, excepté aux bateaux privilégiés comme les *corrieri;* ils font feu sur tous les autres. Le fleuve est maintenant deux fois et par instant trois fois large comme la Tamise à Londres. Quant à l'aspect du pays, des lagunes à Ferrare, c'est le même que j'ai si souvent décrit : prairies et terres labourées sont couvertes de rangées de têtards supportant des festons de vignes; les distances varient entre ces arbres; mais de loin on dirait toujours un bois. La population paraît grande à en juger par le nombre des villes et des villages, dont chacun est un port, rempli de barques et de bateaux, montrant l'importance de la navigation.

Les cafés abondent dans le Vénitien; j'en trouvai dans toutes les villes et même dans tous les villages où nous passâmes; heureusement pour moi, car ils m'offrirent une autre ressource que les doigts sales et le mouchoir graisseux du *padrone.*

Avant de prendre congé de Venise, je mentionnerai certains renseignements dus à l'obligeance d'un Italien qui y a vécu quelque temps, et qui m'a semblé bien à même de se rendre un compte exact des faits d'intérêt public qu'il avait sous les yeux. Ce qu'il me dit de la haute noblesse de la république explique bien mieux les choses que tout ce que je pouvais voir et entendre dans ses États. « L'éducation des grands est la honte de Venise; non-seulement les gens des premières familles sont d'une ignorance incroyable dans un siècle aussi éclairé que le nôtre, mais on les livre à des domestiques qui, ne les quittant pas de toute leur vie, leur inoculent de mauvais sentiments en même temps que de mauvaises manières, les habituant dès leur jeunesse à hanter la mauvaise compagnie, tandis qu'une pernicieuse indulgence leur épargne le travail de l'instruction. Le mal est si étendu,

si profond, que, sans l'organisation intérieure du gouvernement, l'édifice serait tombé vermoulu depuis longues années. Ils doivent l'orgueil dont on les accuse et à la mauvaise société et à leur ignorance : la première leur inspire de fausses idées sur leur importance ; la seconde, assez de réserve pour cacher aux autres, et surtout aux étrangers, qu'ils supposent toujours plus éclairés, les lumières qui leur manquent. On sentira de plus en plus les effets de cette éducation, en raison même des progrès faits par les gouvernements européens, surtout pendant les vingt dernières années. Une lutte devra s'élever tôt ou tard entre toutes les nations, jalouses d'avancer de plus en plus dans les connaissances nécessaires et d'appliquer ces connaissances aux vues les plus utiles. A une semblable époque, ajoutait mon interlocuteur, tout peuple et surtout tout gouvernement stationnaire sera devancé dans la carrière et peut-être foulé aux pieds, comme la monarchie française, par ceux dont les lumières ont dissipé l'ignorance. » Quel dommage qu'une telle école corrompe le sang le plus noble de l'Europe !

Il y a ici quarante familles incontestablement les plus anciennes de l'Europe. Tous les autres pays ont eu à subir des ravages, des invasions, des conquêtes ; de telle sorte que les noms illustres datent d'époques comparativement modernes. Une maison dont les ancêtres se sont distingués dans les dixième et onzième siècles, et qui peut établir d'une manière certaine sa généalogie pendant sept ou huit cents ans, est regardée comme d'une vénérable antiquité ; telles sont celles de Bourbon, d'Este, de Montmorency, de Courtenay, etc., estimées généralement les premières partout en Europe, excepté à Venise. Les quelques familles romaines qui cherchèrent sur l'archipel vénitien un refuge

lors de l'invasion des Huns, et avaient dès lors assez de considération pour prendre le gouvernement du pays; ces familles surpassent bien les autres en ancienneté.

De Lalande, d'après Fresdrotti, réduit à douze le nombre des électeurs des premiers doges, savoir : Badoer, Contarini, Morosini, Tiepolo, Michiel, Sanudo, Gradenigo, Memo (Memmo), Falier, Dandolo, Barozzi et Polano; ce dernier nom vient de s'éteindre tout dernièrement. Il place ensuite Zustiniani, Cornaro, Bragadin et Bembo; puis viennent les familles du *serrare di consiglio* : Querini, Dolfini, Soranzo, Zorai, Marcello, Sagredo, Zane et Salomon. Depuis la publication de l'ouvrage de M. de Lalande, il a paru à Venise un *Dizionario storico di tutte le Venete patrizie famiglie* (1780). Dressé d'après un manuscrit de la bibliothèque de Saint-Marc, ce recueil ne concordant pas avec l'autre, j'en ai extrait la liste suivante : Badoer, *sua origine con la republica* (a commencé avec la république); Bollani, *antichi tribuni* (famille d'anciens tribuns); Bragadin, *nei più rimoti secoli della republica* (date des temps les plus reculés de la république); Celsi, *dagli antichi Marii di Roma, antichi tribuni* (de la famille des Marius de Rome, anciens tribuns); Cioran, *negli elettori del primo doge* (au nombre des électeurs du premier doge); Contarini, *uno degli elettori del primo doge;* Cornaro, *dagli antichi Cornelj di Roma, da primissimi tempi venuta in Venezia* (de l'antique *gens* Cornelia, à Rome, venue à Venise dès les premiers temps); Emo, *nacque colla medesima republica* (a pris naissance avec la république elle-même); Foscarini, *vennero in* 867, *antichi tribuni* (famille d'anciens tribuns, venue en 867); Gradenigo, *delle prime venute in Venezia* (venue des premières à Venise); Magno, *dalla prima fondazione di Venezia, tribuni* (famille de tribuns, date de la

fondation de la ville); Marcello, *pare che non si possa metter in dubbio che questa famiglia discenda dagli antichi Marcelli di Roma, antichi tribuni* (il semble impossible de révoquer en doute la descendance de cette famille de l'antique *gens* Marcella de Rome; elle a donné des tribuns dès les temps les plus reculés); Michieli, *antichissima di Venezia; degli elettori del primo doge* (très-ancienne à Venise; ses membres ont pris part à l'élection du premier doge); Mocenigo, *delle prime venute in Venezia* (venue des premières à Venise); Molin, *stabilita in Venezia in* 877, *antichi tribuni* (ancienne famille de tribuns, établie à Venise dès 877); Morosini, *rifugiti per le incurzioni di Attila, fra gli elettori del primo doge e antichi tribuni* (famille d'anciens tribuns, a concouru à l'élection du premier doge, fut une des premières qui vinrent à Venise se mettre à l'abri des invasions d'Attila); Da Mosto, *vennero in* 454, *rifugiati per Attila* (venu en 454, fuyant devant Attila); Nani, *vennero in Venezia fin dalla prima sua fondazione, antichi tribuni* (famille d'anciens tribuns, venue à Venise dès la fondation); Orio, *rifugiati per Attila, antichi tribuni* (famille d'anciens tribuns, venue du temps d'Attila); Pisani, *degli antichi Pisoni di Roma, dell' antico consiglio* (descendue des Pisons de Rome, faisait partie du plus ancien conseil de la ville); Querini, *elettori del primo doge* (a pris part à l'élection du premier doge); Sagredo, *vennero nel* 485 (venue en 485); Salomon, *trà le elettrici del primo doge* (au nombre de celles qui ont élu le premier doge); Sanudo, *de primi fondatori della città* (compte de ses membres parmi les fondateurs de la ville); Semitecolo, *fin dal* 843, *antico consiglio* (date de 843, faisait partie du premier conseil); Soranzo, *senza dubbio delle prime rifugite in Venezia, antichi tribuni* (incontestablement l'une

des premières qui aient cherché refuge à Venise, a donné des tribuns dès les premiers temps); Tiepolo, ***fra gli elettori del primo doge, antichi tribuni*** (ancienne famille de tribuns, a pris part à l'élection du premier doge); Trevisan, ***vennero per l'irruzione d'Attila*** (venue à Venise au temps d'Attila); Valier, ***rifugiti per le incursioni di Attila fino dal*** 423, ***tribuni antichi*** (venue dès 423, au temps d'Attila, a donné très-anciennement des tribuns); Venier, ***vennero per Attila, antichi tribuni*** (venue au temps d'Attila, ancienne famille de tribuns); Zane, ***antichissima famiglia di Venezia, antico consiglio*** (famille d'une haute antiquité, faisait partie des premiers conseils); Zen, ***dei*** 12 ***elettori del primo doge*** (comptait un membre parmi les 12 électeurs du premier doge); ***Bembo, Coco, Dandolo, Falier, Foscari, Gritti, Malipier, Marini, Minco, Minotto, Moro, Muazzo, Nadal, Pesaro, da Riva, Ruzini, Tron, Zusto, antichi tribuni;*** toutes ces familles avaient, dès les temps les plus anciens, revêtu la dignité tribunitienne.

Il ressort de cette table que beaucoup remontent aussi loin qu'Attila, roi des Huns, qui envahit la péninsule en 452. Si toutes datent de là (et il n'y a point de raisons d'en douter), leur existence compte donc au moins treize cents ans.

Toutefois, l'élection du premier doge, en 697, par les douze premiers citoyens de la république, est l'acte le plus authentique qui ait marqué l'établissement d'un gouvernement. La liste précédente ne mentionne, comme y ayant concouru, que les familles Cioran, Contarini, Michieli, Morosini, Querini, Salomon, Tiepolo et Zen, en mettant ainsi de côté plusieurs estimées généralement les premières de la ville, et citées par les écrivains précédents comme représentées à cette élection. Les seules sur lesquelles tous tom-

bent d'accord sont les familles Contarini, Michieli, Morosini et Tiepolo. Peu importe, au reste, de savoir si les autres avaient, oui ou non, fourni des électeurs; leur antiquité n'est pas mise en question, et il n'en reste pas moins certain que quarante ou cinquante des noms vénitiens datent de plus haut que tout ce que l'on trouverait en Europe.

Je dis définitivement adieu au lion de Saint-Marc, j'en suis rassasié : si la république bâtit jamais un toit à porcs, bien sûr qu'elle ne manquera pas de l'en décorer. C'est un animal indigne d'intérêt, car qu'est-ce qu'est la férocité que rien ne peut adoucir, le courage que l'honneur n'accompagne pas? Il ne fait la guerre que pour ravager, et quand il étend ses ailes, c'est, comme le vautour dont parle M. Shéridan, non pas pour protéger, mais pour couvrir de terreur la proie qu'il veut dévorer.

Le *padrone* avait sans doute quelque affaire à Ferrare, car il s'y arrêta un jour entier, donnant pour prétexte le manque de bœufs pour tirer les voitures qui devaient nous faire traverser les dix milles séparant un canal de l'autre. Ce ne fut pas du temps perdu, je vis ainsi le peu que la ville a de remarquable : la partie neuve (neuve comparativement au reste) a été bâtie par Hercule II d'Este, qui en a parfaitement tracé les rues et la place. Les rues sont larges, bien pavées et garnies de *trottoirs* en briques défendus par des bornes; je n'ai vu que Turin d'aussi régulièrement construit. Le palais du marquis de Villa mérite d'être visité, on y a vue sur deux rues magnifiques. Le palais Bentivoglio est un grand édifice avec un grand jardin plein de mauvaises statues, et même de statues de laquais avec leurs tricornes galonnés et leurs nœuds d'épaules qui sont aussi ridicules que celles de M. du Barry à Toulouse. A la cathé-

drale, un beau Guerchin ; à la Chartreuse des *Noces de Cana* assez remarquables, par Bonona, peintre ferrarais. Payé mon tribut d'hommages au tombeau d'Arioste, ce génie du premier ordre. Quelle gloire pour l'Italie d'avoir donné le jour à deux des trois poëtes épiques des temps modernes et comment ne pas s'étonner encore davantage que le troisième soit né autre part que dans ce beau pays (1) !

De Ferrare jusqu'au canal qui mène à Bologne le chemin est le plus mauvais de tous ceux qui en Europe prétendent au titre de *grand et de carrossable.* La chaussée n'était autre chose que le sol gras et humide d'un pays abondamment arrosé et que les dernières pluies rendaient encore plus boueux. Sept chevaux attelés à notre voiture lui faisaient faire environ un mille et demi par heure (environ deux kilomètres). On ne s'aviserait jamais ici de réparer ou d'améliorer une route ; comme le pays est bien clos , les haies et les fossés maintiennent toutes les voitures dans la même ornière. Je traversais les champs, ce qui me permit de mieux les examiner. Arrivé à Bologne à minuit. — 125 milles.

Le 12. — Remis mes lettres. M. Bignami était chez lui. C'est un grand négociant , très-entendu, qui s'est occupé d'agriculture. Un marchand anglais logé au *Trois-Maures* m'ayant appris que M. Taylor, qui avait passé quelque temps à Carlsruhe, était maintenant établi à Bologne, je me résolus à l'aller voir. C'est le propriétaire de Bifrons (Kent), dont j'ai parlé dans mon voyage aux comtés de l'est. Je me rendis donc le soir à la *conversazione* de M. Taylor. Il est superbement logé au palais Zampieri et passe doucement sa vie au milieu de sa charmante famille ; on ne sau-

(1) On sait le peu de cas que le XVIII[e] siècle faisait de la *Divine Comédie*. Les choses ont bien changé depuis lors !

rait imaginer de plus beaux enfants et une société plus enchanteresse.

Comme je venais seulement d'apprendre son départ de Carlsruhe, j'étais avide de connaître la raison qui lui avait fait abandonner une position si conforme à ses goûts. Voyageant en Allemagne, il s'était fait connaître du margrave de Bade par son enthousiasme pour l'agriculture (enthousiasme ressenti par de trop rares personnes, heureusement pour l'humanité), et ce prince lui avait donné une de ses fermes à diriger ; c'est de la sorte qu'un cultivateur de la partie la plus avancée du Kent se trouva à la tête d'une exploitation de 500 acres en Allemagne. Il parvint à son but, améliora sa ferme pendant 4 ans, et eût continué de le faire, au grand avantage du pays, si les ministres du margrave avaient eu autant de jugement et un esprit aussi libéral que leur maître. C'est pour moi chose démontrée, que nul homme pratique ne réussira sur le continent, à moins d'être soutenu par un prince aussi énergique que feu le roi de Prusse. Tout lui sera contraire s'il n'est pas amplement pourvu du fatras des académies et des sociétés savantes : veut-il parvenir, faire son chemin, qu'il s'inquiète d'abord d'acquérir le jargon scientifique. Ce sont les noms qui importent et nullement les choses qu'ils représentent. — A l'Opéra. Rien de remarquable, hors une jeune cantatrice, la signora Nova, dont la voix est une des plus suaves que j'aie jamais entendues; elle a de l'ampleur, l'expression viendra plus tard. On donnait ***Teodoro, re di Corsica***, de Paesiello.

Le 13. — Le *Pellegrino* et *San Marco* étant pleins, j'ai dû me rabattre sur les *Tre Mauretti*, effroyable bouge, la seule auberge mauvaise des villes d'Italie que j'ai visitées. Rien ne lui manque pour être déplaisante, la saleté,

la vermine, la négligence des domestiques et leur effronterie. Asseyez-vous, marchez, mangez, buvez, dormez, vous serez toujours également mal.

Promenade dans les palais et les églises. La grande collection du palais Zampieri renferme quelques morceaux d'un mérite si exquis, que l'admiration ne vous permet pas d'en détacher les yeux : le *Saint Pierre* du Guide, l'*Agar* du Guerchin et la *Danse* de l'Albane. M. Cochin dit à propos du Guide que *c'est un chef-d'œuvre et le tableau le plus parfait, par la réunion de toutes les parties de la peinture, qui soit en Italie.* Les deux figures de ce tableau sont certainement très-belles; mais le sujet manque, comme de juste, de cette poésie propre aux fables souvent répétées. Le Guerchin, qu'il se contente d'appeler *très-beau*, sans plus, a une expression magnifique, parfaitement appliquée à une scène intéressante; c'est moins l'art que la nature elle-même. Agar est touchante, et la naïveté de l'enfant s'harmonise bien avec les sentiments de la mère. La douce chaleur, la touche délicate de l'Albane sont aussi inimitables que sa tendresse d'expression. On voit à San Giovanni in Monte la fameuse *Sainte Cécile* de Raphaël, que sir Robert Strange a si bien reproduite par la gravure. Il faut voir également la *Sainte Agnès* du Dominiquin, dans l'église de ce nom, et le *Job sur son trône* du Guide, aux Mendicanti. Dîné chez M. Bignami; sa position me rend suffisamment compte d'une hospitalité aussi large que la sienne en Italie; avec lui, Dieu merci, on ne perd pas une minute, et son obligeance est assez grande pour pardonner la foule de questions que je lui pose. Passé la soirée chez M. Taylor, sa conversation a toujours le plus grand charme pour moi, par suite de sa prédilection pour une science dans laquelle il a si bien réussi.

Trouvé chez lui le marquis de Marescotti, homme très-aimable marié à une charmante anglaise, qui était aussi présente; il mit le plus grand empressement à m'éclairer sur quelques questions intéressantes, relatives aux dîmes et aux impôts. C'est le seul exemple à Bologne d'un mari accompagnant sa femme et prévenant, par conséquent, le besoin d'un *sigisbé;* ses compatriotes le regardent presque avec le même étonnement que s'il marchait sur la tête. Que voient-ils donc de si étrange à ce qu'un gentilhomme italien préfère, à toute autre, la compagnie d'une femme qu'il a épousée par amour, et trouve du plaisir, en embrassant ses enfants, à penser qu'ils sont bien à lui? J'y ai rencontré également des Français, le baron de Rovrure et madame la marquise de Bouillé, se rendant tous deux à Naples; ils paraissent de fort bonne société. M. Taylor et ses deux filles voient apparemment le meilleur monde d'ici; les demoiselles parlent le français et l'allemand comme leur propre langue, elles se proposent d'acquérir de même l'italien avant de quitter l'Italie; elles peignent agréablement, ont un très-beau talent en musique; rien ne leur manque, en un mot, pour accompagner dignement les grâces que le ciel leur a si généreusement départies. L'une d'elles m'a donné, sur les dépenses de la maison, des détails qui feront voir le bon marché du pays. Avertissons d'abord que le *paolo*, sur lequel nous reviendrons plus tard, vaut six pence (60 centimes) et qu'il se divise en 10 *bajocchi*. Quant au bœuf, au mouton, au pain, etc., etc., leur valeur est en Europe trop près de l'uniformité pour qu'on en parle; là où la viande est bonne, elle est chère *nominalement*, où elle est mauvaise on l'appelle bon marché, mais il n'y a, en réalité, que peu de différence. M. Taylor s'est arrangé avec un *traiteur* qui, à raison de 20 *paoli* par jour, fournit le dîner

pour 9 personnes au salon et 5 dans la cuisine ; le souper se paie en extra, et on est très-satisfait du service : exemple suffisant du bon marché à Bologne. Il est remarquable que l'on ne retrouve pas, entre les prix du marché anglais et ceux d'ici, la différence qui sépare ceux de la ration dans les restaurants des deux pays ; bornée à quelques unités pour cent dans le premier cas, elle s'élève dans le second à plusieurs fois cent pour cent : preuve certaine de ce que la cherté relative ne vient pas tant des prix des objets eux-mêmes que de la manière de vivre. Tout tavernier, tout traiteur en Angleterre prétend à des bénéfices qui lui permettent de se retirer au bout de peu d'années, et les domestiques, loin de se soumettre aux économies jugées utiles par leurs maîtres, ne resteraient pas seulement une heure dans une place où on ne leur laisserait pas mettre la maison au pillage.

Le 14. — Passé une charmante journée avec M. Bignami et sa famille, dans sa villa, à cinq milles de Bologne, sur la route de Pistoja ; nous nous sommes entièrement livrés aux préoccupations agricoles. La maison est belle, bien située, l'hospitalité large, et les renseignements que j'acquis durant une promenade faite avec attention dans tous les champs du domaine, ne laissent guère de chances à l'erreur. Une chose qui me frappa dans cette maison de campagne montre la multitude de voleurs qui infeste le pays. Voyant les portes et les volets des chambres si bien clos, j'en demandai la raison, et l'on me répondit que, sans cela, on serait à coup sûr dévalisé ; volets et portes sont garnis de barres de fer pour résister à la scie. Cela ne paraît pas d'abord à la louange de la moralité des basses classes; mais on serait injuste, car elles ne sont que ce que les lois, la police et le gouvernement les font.

Retourné le soir chez M. Taylor; qui a ses *entrées* dans une semblable maison, se donne bien garde de négliger d'en faire usage. Le marquis Marescotti continua ses très-utiles enseignements; j'eus aussi le plaisir de traiter des mêmes sujets avec le comte Aldrovandi. Une des salles des *Tre Mauretti*, communiquant avec plusieurs chambres, sert de lieu de réunion aux voyageurs. Parmi eux se trouve une jeune *ballerina*, attendant un Anglais qui doit l'accompagner à Venise. Jolie, d'humeur communicative, se piquant peu de discrétion, elle faisait volontiers parade de coûteuses parures données par son amant, qu'elle nous dit être commis voyageur d'une des principales fabriques d'Angleterre. Un marchand italien, présent à cette scène, remarqua le taux énorme des bénéfices que devaient faire ces maisons pour payer si grassement de semblables *commissarj*, dont quelques-uns vont en *poste* de ville en ville, prenant sur leur chemin toutes les *aises* que le pays leur offre.

Le 15. — Ma rencontre avec M. le baron de Rovrure et madame de Bouillé m'a fait profiter, pour aller à Florence, de leur compagnie et de celle de MM. Grimaldi et Stewart. Ce dernier, Écossais de naissance, accompagne un jeune homme, M. Kinloch; tous deux arrivent de Genève et se dirigent aussi vers Florence. Nous sommes partis ce matin dans trois *vetture*. Le pays est montagneux, pauvre, presque stérile, ou couvert de misérables broussailles à peine interrompues çà et là par des traces de culture. Partout des maisons, mais à de grandes distances.

Fait, à Lojano, un dîner bon pour des porcs : on nous servit, sur une nappe à laquelle le tabac et les doigts graisseux des vetturini avaient enlevé toute blancheur, un bouillon au riz, noir à satisfaire entièrement les prescriptions de Lycurgue, du foie frit dans de l'huile rance et des choux

froids restant du repas de la veille. Nous demandâmes en vain des saucisses, des œufs, ou même du pain passable et des oignons. A Covigliano, les draps nous ôtèrent toute envie de dormir, quoique couchés tout habillés, par crainte d'avoir à payer plus tard ce repos par des démangeaisons. Une telle chère sur une telle route, l'une des plus fréquentées de l'Europe, est quelque chose d'incroyable. Que, pour vous rendre à Florence, à Rome et à Naples, vous suiviez la route de Parme, ou celle de Milan, ou celle de Venise, venant de Lombardie, et aussi bien de France, d'Espagne, d'Angleterre ou d'Allemagne, du nord, en un mot, il faut toujours passer par ici. On croirait, en conséquence, trouver à chaque relais une bonne auberge pour recevoir les personnes que leurs affaires, le hasard, quelque modification dans leurs projets rendraient désireuses de s'arrêter entre Bologne et Florence. Le seul endroit convenable pour passer la nuit est Maschere, à 40 milles environ de Bologne; mais les personnes qui ne vont pas en poste ne trouveront pas cette distance commode dans l'arrangement d'un voyage de 64 milles. En Angleterre, moitié du mouvement qui existe ici créerait de bonnes auberges tous les 4 ou 5 milles, prêtes à recevoir les voyageurs, à quelque distance que ce soit de leur point de départ. Mais, en fait de bien-être, il y a, entre notre pays et celui-ci, un gouffre plus profond que celui qui sépare Douvres et Calais. — 27 milles.

Le 16. — A l'entrée en Toscane, on examine nos bagages et on les plombe pour Florence; dès le premier pas, je trouve donc en faute les *économistes*, qui, vingt fois l'un après l'autre, nous ont répété que le grand-duc avait adopté leur projet et réuni tous les impôts en un seul, assis sur le revenu net territorial. Après avoir, pendant plusieurs milles, traversé au milieu des nuages la chaîne centrale des Apen-

nins, on se revoit à Maschere, au moins pour quelques moments, dans un pays meilleur. La vue que l'on a de l'auberge est magnifique. On s'aperçoit d'un changement merveilleux dans la figure des femmes: celles des campagnes que nous traversons à présent sont belles et fort gracieusement habillées; elles portent des corsages à manches froncée set bouffantes, garnis de rubans de couleur, et de larges chapeaux comme ceux des amazones en Angleterre; elles ont un beau teint et de grands yeux pleins d'expression. Lors de l'arrivée à Florence, le jour permettait encore d'admirer la foule de blanches villas éparses sur les montagnes qui l'entourent. Mais, avant d'entrer, disons un mot des Français de notre société. M. le baron est un homme du meilleur monde, agréable et sensé dans ses observations; la vie de madame de Bouillé deviendrait, sous une plume élégante, un roman on ne peut plus intéressant. Au commencement de la dernière guerre, elle accompagnait son mari à Saint-Domingue, où il avait de grandes propriétés; au retour, la frégate française qui la portait fut prise, après trois heures d'un combat acharné, par un vaisseau anglais, et menée à Kinsale. Madame de Bouillé gagna Dublin, puis Londres : voilà, en somme, le canevas qu'elle a agréablement brodé d'incidents qui ne lui ont pas laissé un moment de repos. Je suppose que les troubles actuels les ont fait se joindre, elle et le baron, au nombre incroyable de Français qui fourmillent dans toutes les parties de l'Italie. Elle est vive, cause agréablement, a beaucoup vu, et fait, en somme, un charmant *compagnon de voyage*. — 37 milles.

Le 17. — Nous avons trouvé hier l'Aquila Nera et l'hôtel Vanini si remplis de monde, qu'on n'avait pas de place pour nous; le grand M. Meggot lui-même voulut voir qui nous étions avant de répondre à nos questions, prétendant qu'il

était en pourparlers pour ses chambres; puis, quand il nous eut reconnus comme ne promettant que de minces dépouilles, il nous assura qu'elles étaient louées. Nous trouvâmes notre affaire *allo Scudo di Francia*, hôtel très-vaste et bien tenu; mais il fallut payer plus cher que d'habitude, 10 *paoli* par tête et par jour. Le marchand italien nous quitte; il part pour Livourne, et le reste de la compagnie se sépare, en quête de logements. Rendu visite à M. Streinesberg, secrétaire privé du grand-duc, pour lequel j'avais des lettres. Mauvaise chance : il est accablé d'affaires par suite du départ de la cour, qui va demain s'établir à Pise, sa résidence d'hiver. Après tout, qu'est-ce que cela me fait? Quelle est au monde la cour qui condescendrait à renseigner un fermier ou à se faire renseigner par lui? Les objets dont je m'occupe ne sont pas de ceux qui vous font faire votre chemin en haut lieu, et cependant le grand-duc a la réputation d'être, quant à la tournure de ses penchants, le souverain le plus sage de l'Europe. En voilà assez pour le gouvernement du pays; que maintenant j'y rencontre quelques bons cultivateurs, et je me déclarerai satisfait.

Le 18. — J'ai pris ce matin un logement en compagnie de la marquise, du baron et de M. Stewart (*dal Sarte inglese, via dei Fossi*). Mon ami M. le docteur Symonds m'avait donné une lettre pour son excellence Filippo Neri, dont j'appris la mort; mais on me dit que son frère, qui lui avait survécu, était président de la Société des *Georgofili*. Je me présentai donc chez M. Neri, et lui remis la lettre destinée à feu son frère. Il me reçut courtoisement, puis, se souvenant d'avoir vu mon nom très-souvent cité par le marquis de Casaux, dans son *Méchanisme des sociétés*, il me marqua son plaisir de pouvoir connaître mon opinion sur la

manière dont cet écrivain avait fait usage de mes calculs pour appuyer sa théorie sur la dette publique de l'Angleterre ; il me demanda d'abord si je croyais au peu d'influence nuisible de cette dette. Je répondis que le livre de M. de Casaux me semblait tout rempli d'aperçus neufs, et ingénieux, que j'approuvais entièrement sa condamnation du système colonisateur ; mais qu'à l'égard de notre dette, qui arrachait le montant des taxes des mains industrieuses pour en faire profiter les oisifs, je n'y voyais qu'un fruit de la friponnerie des emprunteurs et de la sotte crédulité des prêteurs. Si la liberté a rendu l'Angleterre plus florissante qu'aucun État au monde, ce n'est point à cause de la dette, mais bien malgré un pareil fléau. « Très-bien, monsieur, me dit-il ; j'en avais justement la même opinion et n'étais point encore parvenu à concevoir comment un pays qui paie chaque année huit ou neuf millions de guinées d'intérêts ne s'en ressent ni dans sa force ni dans sa richesse. » Il s'informa ensuite de ce que je comptais faire, loua fort le but de mon voyage, si différent, ajouta-t-il, de ce qui attirait la majeure partie de mes compatriotes ; me souhaita une heureuse réussite en regrettant que sa présence fût nécessaire à Pise, sans quoi il eût fait tout en son pouvoir pour me servir, bien qu'il ne soit pas lui-même cultivateur pratique. C'est un homme qui paraît instruit et de bon sens ; sa belle bibliothèque, composée surtout d'ouvrages ayant trait aux différentes branches de l'économie politique, n'est pas pour lui un simple meuble de parade.

Après avoir tant lu de choses, en avoir tant entendu sur la *Vénus de Médicis*, après avoir vu de si nombreuses reproductions si peu en rapport avec ce que l'on disait, j'avais hâte de courir à la *Tribuna* contempler la dangereuse déesse. Comment parler en termes mesurés de cette

beauté surhumaine! comment exprimer son admiration sans tomber dans l'emphase! et cependant comment ne pas ressentir d'enthousiasme pour le génie de l'artiste qui a donné l'animation à ce marbre!

Supposons une femme aussi belle; qu'à l'étincelle de la vie se joigne celle d'une ardente passion pour quelque amant préféré; eh bien, c'est à peine si, aux yeux de cet amant, la différence sera plus grande entre le divin modèle et le marbre de Cléomène qu'elle ne l'est à mes yeux entre le marbre et ses reproductions. Vous pouvez arrêter vos regards jusqu'à ce qu'ils doutent de la réalité de ce qu'ils voient; on dirait que le marbre s'attendrit comme la chair et qu'il va céder à la pression de la main. La peinture n'offre pas un prodige aussi grand. La preuve de sa supériorité, c'est qu'il surpasse toute idée préconçue, le ciseau va ici plus loin que l'imagination elle-même. Laissez votre esprit s'égarer dans les champs du possible, les peupler de nymphes d'une beauté surnaturelle, vous n'aurez rien fait que d'ordinaire : mais faire ainsi sortir la vie du bloc de marbre et la douer de perfections surpassant tout ce que la nature peut offrir, voilà le propre du génie et ce que des facultés ordinaires ne feront jamais comprendre. La même salle renferme d'autres statues; mais qui les regarderait en présence de la Vénus? Bien qu'elles comptent parmi les plus belles du monde, il faut les réserver pour un autre jour. Dans la magnifique galerie de tableaux, je me suis particulièrement arrêté devant le portrait de Jules II, par Raphaël. S'il était à moi, je ne le donnerais pas pour le *Saint Jean* que ce maître a reproduit si souvent de prédilection. Les couleurs ont donné à cette toile plus de vie que ce que nos yeux d'hommes du nord ne sont accoutumés à en voir.

Mais le Titien !... Allons, assez parlé de Vénus ; c'est trop d'un coup de faire vivre le marbre et respirer la toile. Sachons ménager nos plaisirs, laissons reposer nos yeux sur les choses vulgaires et rafraîchir notre admiration pour une prochaine visite. — Passé l'après-midi avec le *signore preposito* Lastri, auteur d'un *Corso d'agricoltura* et de plusieurs ouvrages estimables, qui m'avait donné rendez-vous sur la lecture de mes lettres de recommandation. Il voulait me mener chez M. Zucchino, directeur du Jardin économique, auquel j'étais aussi recommandé ; heureusement la pluie en ne nous permettant pas de bouger me fit échapper à ce danger. Justement M. Zucchino vint voir mon hôte et j'eus le plaisir de causer avec lui sur mon sujet favori. Il paraît plein de feu, parle d'agriculture en termes qui me donnent bonne opinion de ses travaux ; il s'est mis à ma disposition pour le temps de mon séjour à Florence, et nous avons pris jourpour une visite au jardin économique. Le soir à l'Opéra, *le Trami del lusso* (*le Trame deluse*), les Ruses déjouées), de Cimarosa ; musique aussi bonne que les sujets du chant sont mauvais et ceux de la danse exécrables. Un Anglais, M. Harrington jeune, que j'avais vu chez M. Taylor à Bologne, me retrouva ici, entama la conversation et me parla entre autres choses du désir manifesté par le margrave d'Anspach, actuellement de séjour en cette ville avec lady Craven, de faire ma connaissance. Son Altesse avait importé des mérinos sur ses domaines et voulait m'entretenir à ce sujet. M. Harrington père survenant, et probablement averti par son fils, me dit que le margrave était très-amateur de l'agriculture et avait fait de grandes améliorations, ajoutant que, si j'avais le désir de lui être présenté, il se chargeait volontiers d'y satisfaire. C'était une autre affaire ; il me paraissait très-maladroit et très-

indiscret de me faire présenter à un souverain hors de ses États ; rien ne me répugnait autant comme de me faufiler ainsi en telle compagnie. Ma réponse fut en conséquence que si le margrave voulait m'entretenir, il n'avait qu'à me faire connaître son désir de façon ou d'autre ; j'étais tout prêt à m'y rendre. M. Harrington nous quitta pour aller trouver ce prince dans sa loge ; je suppose qu'il n'y avait au fond de tout cela qu'un mal entendu, car le livre de lady Craven ne la représente pas comme une fermière.

Le 19. — Fait des visites : M. Tartini, secrétaire de l'Académie royale des *Georgofili*, et lord Hervey, notre ministre à la cour de Toscane, sont tous deux absents. Seconde promenade dans les galeries qui m'a procuré de nouveau ce plaisir si abondamment offert ici. La *Femme couchée* du Titien est probablement la plus belle étude du monde. *Satyre et Nymphe* d'Annibal Carrache, un Corrége, un Carlo Dolci. Parmi les statues, l'*Apollon*, les *Lutteurs*, le *Remouleur*, la *Vénus sortant du bain*, le *Ganymède*. Quelle admirable collection !

Pendant bien des années, j'ai trouvé du plaisir à regarder nos statues en Angleterre, je n'y mettais pas de malice ; c'est fini maintenant. Malgré qu'on en ait (à moins d'être artiste et de juger en critique), on ne peut s'empêcher de faire d'éternelles comparaisons, qui vous laissent froid devant des œuvres fort estimables d'ailleurs. Les sculptures, les tableaux sont entassées dans ces galeries avec une telle profusion qu'il faudrait y venir chaque jour pendant six mois passer deux heures pour accorder à chaque morceau l'attention qu'il mérite. L'après-midi, je me suis présenté chez M. Fabbroni, auteur de quelques ouvrages d'agriculture, qui ont rendu son nom célèbre, entre autres un petit traité intitulé : *Réflexions sur l'état actuel de*

l'agriculture, écrit en français et imprimé à Paris en 1780. C'est une œuvre excellente, le meilleur des essais sur l'application à l'agriculture des découvertes récentes dans les sciences naturelles. Les deux heures d'entretien que j'ai eu avec lui, m'ont été aussi instructives qu'agréables. Il a beaucoup de feu, de vivacité et surtout ce don précieux de penser par lui-même, sans lequel l'homme n'est guère plus que le cheval attelé qui suit aveuglément les traces de celui qui le précède. Il est également très-versé dans la partie de la législation toscane qui a trait à l'agriculture.

Le 20. — Je me suis rendu à l'entrevue matinale arrêtée par M. Tartini. Je lui dois non-seulement une conversation intéressante sur mon sujet favori, mais aussi quelques livres de lui dont il m'a fait présent, parmi eux le *Giornale d'agricoltura di Firenze*, qu'il a discontinué faute d'encouragement.

Il m'accompagna chez M. Lastri et de là chez M. Zucchino. Le grand-duc donne 300 couronnes (1,875 francs environ) pour la direction de ce jardin et en paie l'entretien; le professeur doit donner des leçons pendant l'été. Cet établissement fait honneur au prince en ce qu'il marque l'importance qu'il sait accorder aux choses qui le méritent; mais on regrette qu'il se soit arrêté là. Au lieu d'un jardin, c'est une ferme qu'il faudrait, une ferme de trois cents acres anglais au moins, dans une situation favorable; les bénéfices de l'exploitation paieraient et au delà les premières dépenses (1). Le jardin est tenu, par M. Zucchino, en meilleur état que tous ceux que j'ai visités en Italie; mais comment faire sur quelques acres des expériences appli-

(1) Young nous parait ici suivre une fausse voie en prétendant faire d'une ferme expérimentale un établissement de rapport; c'est vouloir que l'on n'essaie que ce que l'on est sûr qui devra réussir, ou en d'autres termes, que ce qui n'a pas besoin d'être essayé.

cables à l'agriculture de la nation? M. Zucchino est un homme actif, il a de l'ardeur, il aime notre science (ce qui n'est pas peu dire en Italie), il mettrait le temps à profit si le grand-duc l'envoyait s'instruire des pratiques anglaises, comme le roi de Naples a envoyé M. Balsamo. Je lui communiquai cette idée et elle sembla lui sourire. Dans notre conversation sur M. Balsamo, nous tombâmes d'accord sur ses talents, son ardeur scientifique et le dommage qui résulterait de la brièveté de son séjour dans mon pays, quelque bon usage qu'il en sût faire. M. Zucchino me communiqua le compte rendu manuscrit d'une visite à ma ferme, que M. Balsamo lui avait envoyé. (Il s'était placé par mes soins en Suffolk, dans une ferme de mon voisinage.) Qu'un professeur sicilien ait été envoyé, et avec juste raison, par son souverain pour étudier l'agriculture en Angleterre, voilà qui fait pour moi époque dans l'histoire de l'esprit humain. La Sicile n'a-t-elle pas été célèbre de toute antiquité par sa culture et la richesse de son sol? ses voisins ne la regardaient-ils pas comme un grenier d'abondance? les peuples les plus civilisés ne la prenaient-ils pas comme le plus digne des modèles, et cela lorsque nous errions encore dans les bois, méprisés comme valant à peine que l'on fît notre conquête? Quel changement! Deux mots suffisent à l'expliquer : Nous sommes libres et la Sicile est esclave.

L'abbé Amoretti, mon excellent ami de Milan, vint nous rejoindre au jardin : bonne fortune pour moi. En me promenant aujourd'hui dans les galeries, j'ai causé quelque temps avec M. Adam Fabbroni, frère de celui que j'ai nommé plus haut et auteur, lui aussi, de dissertations sur l'agriculture, particulièrement celle *sopra il quesito : Indicare le vere teorie della stima dei terreni* (sur la question : Indiquer les véritables principes qui doivent présider à l'esti-

mation des terrains). J'en ai donné un extrait dans mes Annales. Il a également publié un journal d'agriculture à Pérouse, où il a résidé pendant 7 ans ; mais, cette publication ne faisant pas ses frais, il y renonça au bout de la troisième année. Le nombre d'écrivains agronomes réunis à Florence est vraiment curieux : les deux Fabbroni, Lastri, Zucchino, Targioni, Paoletti, que je dois aller voir à la campagne avec M. Amoretti, et qu'on regarde comme le plus pratique de tous, à cause de son séjour constant dans sa ferme. J'ai passé aujourd'hui une heure très-agréable à regarder la copie du *Laocoon* par Bandinelli, une des merveilles de notre âge. Je n'en avais pas besoin pour me rappeler une autre copie aussi célèbre et les charmantes heures passées en compagnie de son noble possesseur le comte d'Oxford.

Le 21.—M. Tartini nous avait engagés, l'abbé Amoretti et moi, à visiter sa maison de campagne ; mais il n'a fait que pleuvoir. Le climat d'Italie n'est pas de nature à enchanter beaucoup de monde ; je crois, sur ma parole, le nôtre infiniment préférable. Sans une puissante évaporation, on ne saurait habiter ce pays. Depuis cinq semaines, il a plu, tantôt plus, tantôt moins, mais bien au delà de ce qu'il fait en Angleterre pendant une année. Le soir, à la *conversazione* de M. Fabbroni, où j'ai rencontré M. Pella, directeur du musée ; M. Gaëtano Rinaldi, directeur des postes ; un autre monsieur dont j'ai oublié le nom, administrateur des domaines du grand-duc ; l'abbé Amoretti, etc., etc. Je fus heureux de voir qu'on ne s'assemblait pas uniquement pour répéter de vulgaires lieux communs, comme il est d'usage dans tant de *coteries* de tous les pays. Tout le monde prit part à la discussion que j'entamai avec M. Fabbroni ; Mme Fabbroni elle-même, dont l'esprit est fort distingué, se joignit à notre en-

tretien. Je dirai, par parenthèse, que cette dame est jeune, belle et parfaitement faite. Si Titien vivait encore, il aurait pu peindre, d'après elle, une Vénus qui ne l'eût point cédé à celle que son pinceau a immortalisée ; car il est évident que c'était bien de réelles beautés qu'il reproduisait et non d'imaginaires. Voilà bien Mme Fabbroni ; mais où est Titien ?

Le 22. — Le matin à la *conversazione* du marquis Ginori, sénateur ; j'y trouvai des *litterati*, etc., etc. : le chevalier Fontana, bien connu chez nous par ses expériences eudiométriques ; Zucchino, Lastri, Amoretti ; le marquis Pacci, en grande réputation ici pour son habileté en agriculture ; M. Pella, etc., etc.

Les *conversazioni* se tiennent le soir d'ordinaire ; mais celles du marquis Ginori ont lieu le matin, une fois par semaine. Notre hôte me reçut avec beaucoup d'affabilité. Il est renommé par son goût pour tout ce qui a vraiment de l'importance ; parle sainement agriculture, et a fondé par lui-même, il y a bien longtemps, dans le voisinage de Florence, une des principales manufactures de porcelaines de l'Italie.

Dîné avec lord Hervey, envoyé extraordinaire de Sa Majesté, en compagnie de beaucoup de nos compatriotes, entre autres lord et lady Elcho, M. et miss Charteris, lord Hume, M. et madame Beckford, M. Digby, M. Tempest, le docteur Cleghorn, professeur d'histoire à Saint-André, qui accompagne lord Hume et dix ou douze autres personnes. J'avais eu l'honneur de faire la connaissance de lord et de lady Hervey en Suffolk, je n'avais jamais vu les autres ; la société était trop nombreuse pour que la conversation eût beaucoup d'intérêt. Je me trouvais à côté d'un membre de l'un des colléges d'Angleterre, mais mes pieds eurent avec son sabre un entretien plus suivi que moi je n'en eus avec lui. Lorsqu'un homme ne peut commencer une phrase que

par le nom d'un cardinal, d'un prince ou d'une beauté célèbre, je trouve généralement la compagnie bien trop au-dessus de moi ; heureusement que les manières naturelles de miss Charteris me consolèrent de l'autre côté. Je m'étais rendu à ce dîner (qui, par parenthèse, était splendide) en toilette convenable, mais fort simple, selon ma coutume ; j'étais le seul qui ne fût pas en habit de gala. Il y a eu un temps où cela seul aurait suffi pour me mettre mal à mon aise : grâce au ciel, je me suis débarrassé de cette sottise. Je n'ai pas grande opinion de Quin quand je le vois déclarer qu'il n'aurait pu prendre sur lui de se montrer ainsi en pareille occasion. Il avait assez d'esprit pour se coiffer de sa culotte s'il lui avait semblé bon ; mais un homme comme moi, peu brillant dans la conversation, s'il n'en a pas pris son parti, puise une certaine assurance dans un bel habit ou le diamant d'une bague. Lord Hervey m'engagea amicalement à considérer sa table comme la mienne pendant mon séjour à Florence : « Vous trouverez toujours, me dit-il, votre couvert mis à trois heures, car il n'est pas de coutume de dîner en ville ici, et je m'absente rarement. » Ceci m'explique la façon de vivre des Florentins. A Milan, les invitations ne cessent pas; ici on n'en fait aucune. Je ne donnerais pas un liard d'une société dans laquelle on ne se reçoit point à dîner. Les *conversazioni* sont bonnes, c'est-à-dire quand les cartes n'y jouent pas le principal rôle ; mais elles ne tiennent pas lieu du plaisir de personnes choisies assises à la même table. Sans cela, en Angleterre, il n'y aurait pas de conversation, et la coutume française de se lever immédiatement après le repas, comme on le fait aussi en Italie, fait perdre la meilleure occasion de la journée pour s'entretenir tranquillement.

Le 23. — A la galerie. Visité la salle où la sculpture ra-

conte si pathétiquement la douloureuse histoire de Niobé et de ses enfants. Le geste par lequel la malheureuse mère abrite le dernier d'entre eux contre les traits meurtriers d'Apóllon est sublime, et la figure de ce pauvre enfant est parfaite. Les deux statues qui me font le plus d'impression sont celle du fils qui relève sa tunique du bras gauche et celle de la fille, qui fait pendant à l'angle opposé de la salle. L'expression de la tête, l'attitude, tout en un mot est admirable, malgré les dégradations qu'il a fallu réparer. La jeune fille a relevé les plis de sa robe pour être plus prompte à la fuite, elle court contre le vent qui fait flotter ses draperies, et rien n'est plus beau que la pose, le mouvement de son corps que l'on voit se dessiner à travers ses vêtements. D'autres figures de la même composition sont également pleines de feu, et je suis heureux de n'être pas un critique aussi instruit que M. de Lalande, pour ne pas m'être aperçu que la plus grande partie est mauvaise. Toutes, certainement, ne sont pas égales, mais elles n'en sortent pas moins des mains de Scopas, le célèbre sculpteur grec. Dîné avec lord Elcho à l'hôtel Meggot. Lord Hume, M. Tempest, M. Thyrrit, s'y trouvaient ainsi que la famille de lord Elcho et le docteur Cleghorn. Conversation agréable. Les jeunes gens se sont mis en tête de gagner Rome à pied par plaisir; ils ont raison, j'aime cette ardeur. Si les Italiens aiment l'originalité, ceux de nos compatriotes qui passent parmi eux en sont doués suffisamment pour les satisfaire.

Le 24. — Le matin nous sommes allés, avec l'abbé Amoretti et M. Zucchino, à la fabrique de porcelaines du marquis Ginori, à quatre milles au nord de Florence. On dit qu'elle est d'un bon rapport, et les apparences ne le démentent pas. La fabrication est bonne de qualité et élégante sous le rapport du dessin. On y réussit très-bien à reproduire les

bronzes et les marbres antiques. Les assiettes se vendent 1 *zecchino* (9 den.= 0 f.90 c. pièce), et un service complet de douze couverts, 107 *zecchini* (85 fr. 60 c.).

Visité la maison de campagne du marquis Martelli. Elle est fort belle. Ce gentilhomme, ami de M. Zucchino, sachant notre intention de dévouer cette journée à l'agriculture aussi bien qu'à l'industrie, avait fait préparer à dîner pour nous, en ordonnant à son intendant de se mettre à notre disposition. Il s'excusait de ne pouvoir lui-même nous faire les honneurs de sa maison, à cause d'un rendez-vous antérieur. Le repas fut trouvé bon, trop bon peut-être; on but *alla inglese* (1), aux succès de la charrue, de nombreuses rasades d'excellent vin. L'intendant nous fit voir le domaine; c'est un homme intelligent, et la manière dont il répondit à la foule de mes questions me le fait croire entendu dans ces matières. Retourné le soir à Florence.

Le 25. — Parti de bonne heure, avec l'abbé Amoretti, pour Villa Magna, résidence de M. Paoletti, à sept milles sud de Florence. On m'a donné M. Paoletti, qui est curé de la paroisse, comme le cultivateur le plus pratique de cette partie de l'Italie, à cause de son séjour constant à la campagne. Il était chez lui, et nous passâmes dans sa compagnie une journée fort instructive. Il nous fit voir sa ferme; mais que l'on ne prenne pas le mot italien *podere* dans le sens que nous lui donnons chez nous. Le domaine de notre hôte se compose de trois de ces *poderi*, c'est-à-dire, de trois maisons tenues chacune par un fermier et sa famille, qui cultivent *alla metà* (par moitié). Inutile d'ajouter qu'en pareil cas il faut se plier à la coutume du pays. Les lecteurs anglais seront surpris de voir l'écrivain le plus pra-

(1) A l'anglaise.

tique de la Toscane, homme de grande réputation, et qui la mérite, se servir de *métayers*. Mais que cela ne lui nuise pas dans leur esprit, car il va de pair en cela avec son souverain, dont toutes les fermes sont soumises au même régime. M. Paoletti donne plus de soin que les autres cultivateurs aux érables, qu'il plante pour supporter les festons de vigne ; ses oliviers sont parfaitement arrangés. Nous avons eu aujourd'hui un échantillon de l'hiver en Italie. Jamais en Angleterre je n'ai senti un vent aussi froid et aussi pénétrant. Il tomba un peu de neige, et c'est à grand'peine si, en marchant à raison de quatre ou cinq mille par heure, je parvins à me réchauffer. Tout ce qui n'était pas eau courante était pris, et les glaçons des sources qui suintent dans la montagne avaient deux pieds de long. Chez nous il ne fait un temps pareil que lorsque le N. E. vient à souffler et qu'il gèle ; mais, depuis que l'Angleterre existe, je ne crois pas qu'elle ait jamais vu semblable chose en novembre. Les précautions des Toscans contre le froid sont vraiment ridicules : il n'y a de cheminées que dans la moitié des pièces d'une maison, et on se garde bien d'en faire usage. Ce n'est pas qu'on brave le froid, car on voit les gens trembler et claquer des dents en portant avec eux soit un pot de terre, soit une chaufferette, garnis de charbons ou de cendres chaudes ; mais le bois est cher, et c'est ainsi qu'on le remplace. Dieu soit loué pour les beaux feux de houille qui consolent l'Angleterre d'un climat moins dur de moitié que celui-ci. Chacun doit aimer son pays, mais il y en a peu plus digne d'affection que notre *île bénie*, que l'on ne quitte jamais que pour la retrouver avec un plaisir aiguisé par les mille comparaisons que l'on a pu faire.

Le 26. — Palais Pitti. Je n'ai jamais bien compris ce que je voyais écrit sur la grâce idéale, jusqu'à ce que j'aie ad-

miré la ***Madonna della sedia*** (Vierge à la chaise) de Raphaël. Je ne crois pas qu'aucune des deux figures de ce tableau soit une copie exacte de la nature; cependant il y a dans leur expression quelque chose qui la surpasse, et comme il n'y a ni trouble ni passion en jeu, la grâce idéale en rend seule compte. L'air de tête de la Vierge, le langage des yeux de l'Enfant, ne se laissent pas saisir facilement par les copistes. *Groupe de quatre hommes à table*, par Rubens, admirable par sa vigueur expressive. Un *Paul III*, de Titien, et un *Médicis*, de Raphaël. Une *Vierge avec l'Enfant et saint Jean-Baptiste*, par Rubens; expression incroyable de la figure des enfants. *Madeleine* et *portrait d'une femme vêtue de rouge*, par Titien. Copie de la *Sainte Famille* de Corrége, qui se trouve à Parme, par Barroccio Cataline. Copie de Salvator Rosa, par Niccolò Cassalve. Enfin, en dernier lieu, mais non au dernier rang, une marine de Salvator. Impossible de faire l'énumération de la foule de chefs-d'œuvre entassés dans ces magnifiques salles; peu de souverains ont un palais plus beau et mieux orné. Il faut voir les mosaïques et les objets précieux dont abondent les deux musées pour se faire une idée du degré de perfection atteint par les arts dans un pays où l'on ne peut ouvrir une porte sans se faire mal aux doigts, ou fermer une fenêtre de façon que la neige des Apenins n'entre pas dans la chambre. Les jardins de ce palais ont une belle étendue, Brown en aurait tiré meilleur parti, puis mille choses sur lesquelles les guides, les itinéraires donnent d'amples renseignements.

Le 27. — Palais de *Poggio imperiale*. Maison de plaisance du grand-duc, à un mille seulement de la capitale. Beau, bien distribué, bien meublé, bien tenu; on y sent le bien-être en dehors du luxe, excepté pour le coucher, qui fait disparate. Un beau vestibule et un salon doivent être

délicieux pendant les chaleurs de l'été; mais le froid nous poursuivit trop tout le temps pour en apprécier le mérite. Il fait chaud chez lord Hervey à cause du bon feu et des tapis que l'on ne trouve ici nulle autre part. Le soleil brille, le ciel est bleu pendant que le vent du N. E. nous fait goûter les neiges des Alpes, de la Hongrie, de la Pologne, de la Russie et de l'océan Glacial. Faites un peu d'exercice, le soleil vous met en sueur, puis le vent vous pénètre jusqu'à la moelle des os. Voilà cette Italie chantée, par tant d'écrivains trop empressés, pour la douceur de son climat. En retournant chez moi, j'ai rencontré des charrettes portant de la glace qui avait, bien mesurée, quatre pouces d'épaisseur, et nous sommes entre 43 et 44° de latitude. Les petits pois, que l'on mange en décembre et en janvier en Espagne, montrent bien la supériorité du climat de ce pays, situé cependant à la même hauteur. On s'étonne au palais Riccardi de la magnificence déployée par un marchand de Florence, au temps de la république; nous n'avons pas l'idée dans notre Nord, maintenant la partie la plus commerçante du globe, d'un négociant capable d'élever de tels édifices. Le palais Pitti en est un autre exemple; seulement on ne le saurait citer ici, puisqu'il ruina son fondateur. Florence est couverte de palais et d'églises, signes de cette richesse due tout entière au commerce.

L'histoire moderne est un fléau pour un esprit de tournure quelque peu philosophique : on est étourdi par les actions d'une bande de conquérants, de héros, de grands capitaines; on vous traîne à travers des milliers de pages chargées de détails militaires. Voulez-vous connaître les progrès de l'agriculture, du commerce, de l'industrie, leurs effets dans les différents âges et chez les différentes nations, la richesse qui en est résultée, la répartition de cette richesse, son

emploi, les mœurs qu'elle fit éclore? Pas un mot. Voltaire a donné le bon exemple; mais comment l'a-t-on suivi? Il y a ici dans un beau salon un plafond de Luca Giordano, représentant le cours de la vie humaine. On y trouve une grande invention et une grande poésie, l'exécution est digne de l'idée. La bibliothèque est belle; j'ai été frappé de voir dans une des salles une galerie de service qui ne diminuait en rien l'effet général. En Angleterre ces galeries ôtent toute la beauté des appartements. La salle dont je parle a 36 pieds de long sur 24 de large en dedans des casiers, une seule fenêtre ordinaire lui donne assez de jour; elle est si agréable que si j'avais une bibliothèque à construire je la prendrais pour modèle. Les Offices et le palais Pitti vous rendent dédaigneux; il y a cependant ici des peintures que l'on regarde avec plaisir. Le soir, chez M. Fabbroni, *conversazione :* le nom est bien donné en ce cas, car les noms les plus recommandables de la ville, qui s'y réunissent, s'occupent beaucoup de sujets d'importance. M. Fabbroni, non content d'adopter les systèmes des *économistes*, soutient le métayage toscan; il sait bien défendre sa cause, mais les faits lui font une trop rude guerre.

Le 29. — Eglises, palais, etc., etc. Dans l'après-midi, à San Firenze, pour entendre un oratorio. Le soir, concert donné par un juif pour son mariage. Solo de violon par Nardini. De la foule, des bougies, des glaces, des fruits, une chaleur insupportable et le reste à l'avenant.

Le 30. — M. Fabbroni, qui dirige sous les ordres du chevalier Fontana le muséum du grand-duc, nous en a fait les honneurs; il nous a montré les cabinets d'histoire naturelle, d'anatomie, de mécanique, de physique, etc., etc., etc. Les collections prennent place parmi les plus belles du monde et les surpassent toutes pour l'ordre et le classement; mais

est-il possible qu'il n'y ait pas une salle réservée à l'agriculture, une collection de machines relatives à ce premier de tous les arts; que l'on n'encourage pas d'habiles ouvriers, de savants constructeurs à perfectionner, à changer les outils du cultivateur, à en inventer qui ajoutent à ses forces et diminuent ses efforts? N'est-ce donc rien à côté du magnétisme, de l'optique ou de l'astronomie? N'est-ce pas, au contraire, d'un intérêt tellement supérieur que toute comparaison en devient absurde? Où faut-il aller pour trouver des établissements en faveur de l'agriculture, sur une échelle qui ne soit pas ridicule? Où faut-il aller si je ne les rencontre pas chez le prince que l'on répute le plus sage de l'Europe?

Notre annuaire (*Annual Register*) a donné il y a quelques années, un tel compte rendu des nouvelles ordonnances du grand-duc sur les enterrements, que je désirais avoir à ce sujet des renseignements, non-seulement sur la lettre de la loi, mais aussi sur la façon dont elle était suivie. On avait exagéré les choses dans cette publication. Les corps de tous ceux qui meurent dans la même journée sont portés, mais sans torches et sans psalmodies, la nuit, à l'église, dans un linceul et une bière, et non pas jetés nus et pêle-mêle dans une charrette. Ils reçoivent là la bénédiction; puis on les place dans un édifice à cet usage, où ils sont déposés, tout couverts, sur des dalles de marbre. Une *voiture*, également à cet usage, les mène au cimetière, à une certaine distance de la ville, et on les enterre sans distinction à une très-grande profondeur; jamais on n'en met plus de deux ensemble; mais on ne permet pas d'employer des cercueils. Tous, quel que soit leur rang, doivent se soumettre à ces ordonnances, il n'y a d'exception que pour les archevêques et les religieuses. Telle est exactement la loi et la manière dont on l'entend, et, je le dis hautement, je la réprouve

parce que c'est un outrage aux sentiments de la nature humaine, surtout parce que c'est un outrage *gratuit*. Il était raisonnable de défendre les torches, les chants, les processions et toutes ces momeries de même sorte ; mais défendre d'ensevelir les morts et de leur donner asile dans un cercueil ; défendre de les emporter sans cérémonies publiques à la campagne, pour les placer à côté de leur père, de leur mère, de tous ceux qu'ils ont aimés, à quoi bon? Traitez de ridicules, si cela vous plaît, les préjugés reçus à cet égard ; mais si la satisfaction n'est d'aucune utilité pour les morts, elle est au moins consolante pour les vivants, au moment même où ils ont le plus grand besoin de consolation, à l'heure du désespoir et de l'aveugle douleur. Pourquoi retirer à l'ardent amour d'un époux, à la tendresse d'un père, le soulagement de rendre les derniers devoirs à une femme, à une fille bien aimée, quand ces devoirs n'ont rien d'offensant ni même de gênant pour la société?

Une partie des ordonnances grand-ducales est tout à fait raisonnable et peut même s'accorder avec les concessions faites à un sentiment trop juste. Mais, au nom du sens commun, pourquoi des exceptions? Pourquoi cette faveur aux archevêques, aux religieuses? Cela va contre l'esprit de tout le reste ; car on admet ainsi la force des préjugés dont nous avons parlé, et on fait tenir comme une grâce de s'en voir exempter. C'est déclarer à la fois et que ces sentiments sont de pures chimères et que l'indulgence à leur égard sera le privilége du rang et la récompense de la chasteté! Si vous donnez à cette exemption une si grande valeur qu'elle ne soit le partage que du premier dignitaire de la hiérarchie ecclésiastique et des femmes qui ont prononcé leurs vœux, vous avouez qu'il est pénible au même degré de s'en voir tout à fait privé. Vous sanctionnez les préjugés les plus

communs à votre nature, au moment même où vous leur faites outrage. Rien ne justifiait un semblable édit que son extension rigoureuse à tous, aux princes même et à leur famille.

1er *Décembre.* — Visité l'atelier des frères Pisani, sculpteurs, où pendant quelques instants j'ai eu la sottise de désirer être assez riche pour acheter la *Niobé*, le *Gladiateur*, la *Diane*, la *Vénus* et quelques autres moulages d'après l'antique. Au lieu de 3 ou 400 *zecchini*, je me contentai de dépenser seulement quelques *pauls*. Avant de quitter Florence, je dois remarquer qu'outre les édifices et les curiosités que j'ai mentionnés, il y en a plus de mille que je n'ai pu voir. Il est bon cependant de dire un mot du fameux *ponte della Santà Trinità ;* c'est le modèle qui a servi pour le pont de Neuilly et tant d'autres en France ; mais il les surpasse de beaucoup et doit être regardé comme le plus beau du monde. On est frappé, à Florence, de l'antiquité des principaux édifices ; tout ce qui est considérable date de trois ou quatre cents ans ; quant à de nouvelles constructions, il n'y en a presque point. Tout rappelle les Médicis ; à peine trouve-t-on une rue, ou quelque palais, quelque ornement, qui ne porte les armes de cette famille magnifique. Comment le commerce a-t-il suffi à laisser de pareilles traces de splendeur? La question n'est pas des moins curieuses. Personne ne me contredira si j'avance que la richesse réunie de la maison de Bourbon, souveraine pendant huit siècles de vingt millions de sujets, ne saurait soutenir la comparaison avec ce que les Médicis, princes d'un petit district montagnenx de la Toscane, contenant au plus un million d'âmes, ont légué à l'admiration des âges futurs.

Passons en Espagne, en Angleterre, en Allemagne, nous serons surpris du même contraste. M. Hope, d'Amsterdam,

qui passe pour le plus grand négociant du monde, serait-il capable de fonder maintenant des établissements semblables à ceux de ces banquiers florentins? Nous avons à Londres des marchands qui font chaque année 20 et même 30,000 liv. st. de bénéfice net; ils habitent des chaumières de briques, car nos maisons ne sont que cela comparées aux palais des anciens négociants de Florence et de Venise. Leurs peintures sont des portraits barbouillés par des badigeonneurs; leurs statues, des groupes en biscuit garnissant la cheminée; leurs bibliothèques, leurs cabinets, il serait ridicule d'en parler. Un fait singulier, c'est qu'avec des manufactures et un commerce aussi florissants, cette ville n'était alors ni si grande, ni si populeuse qu'à présent. On ne se l'explique pas; il y aurait là un beau sujet de recherches pour le voyageur éclairé qui se donnerait l'utile mission de comparer ce qu'il voit avec ce qu'il a lu.

A cette époque, le commerce était sans doute, par suite de la rareté des commerçants, une sorte de monopole donnant d'immenses profits. On croira peut-être que la Florence actuelle, sans une seule maison égale à celles des XIVe et XVe siècles, se trouve privée de toute source de revenus; il est probable cependant que ceux qui viennent de la terre sont plus grands de beaucoup qu'aux plus beaux temps de la république.

Les fonds de l'Etat sont administrés actuellement avec une plus sévère économie. Je n'hésite pas à considérer le gouvernement du grand-duc comme préférable au gouvernement républicain; car il ne s'agissait pas ici d'une société donnant des droits égaux à tous ses membres, mais de la suprématie d'une ville sur un territoire qu'elle ruinait à plaisir, la plus cruelle de toutes les tyrannies.

Quand l'Italie se couvrait d'admirables monuments, la

riche noblesse y consacrait ses revenus; les manières sont bien changées depuis, ce n'est pas ainsi qu'on se ruine en palais, en objets d'arts, en dîners. Mais on fait comme en Espagne, on met tout à soutenir d'innombrables domestiques dont beaucoup ont femme et enfants. Le marquis Riccardi en a quarante; chacun d'eux à sa famille et souvent ses propres domestiques. La table chez lui est splendide et servie avec recherche; cependant il n'y reçoit guère que sa famille, ses intendants et ses chapelains. Les Ranuzzi sont plus riches, ils ont plus de monde qui vit à leurs dépens. On ne connaît ni les dîners d'Angleterre, ni les soupers de France, ni les réunions, ni équipages, ni bien-être, rien que la vanité d'entretenir dans la paresse une foule de gens enlevés à des occupations productives. Conçoit-on un plus déplorable emploi de la fortune et plus contraire au bien public? Qu'il y a loin de cela à l'encouragement donné aux beaux-arts!

Notre petite société a très-bien passé son temps, tout en ne faisant presque pas de dépense. Un *traiteur* nous servait un dîner fort bon et fort bien préparé, et une légère collation le soir, à raison de 4 *pauls* par tête; le sucre, le rhum et les citrons pour le punch, boisson fort recherchée des Français comme des Italiens, faisaient une addition de peu d'importance. Ces choses, le logement, le bois à brûler, qui est fort cher, montaient en tout à 3 shill. 6 d. par jour; bon marché réellement merveilleux, car nous avions généralement huit ou dix plats à dîner, le dessert que comportait la saison, et d'excellent vin, le meilleur que j'aie bu en Italie. L'abbé Amoretti arriva fort heureusement le même jour que moi à Florence; il descendit chez un chanoine de ses amis; mais celui-ci ayant été obligé de faire un tour à la campagne, l'abbé, pour épargner aux domestiques d'a-

voir à s'occuper de lui seul, se joignit pendant quelques jours à notre société, à laquelle il apporta sa large part de bon sens, d'instruction et de bonne humeur. Le caractère simple et sans affectation de madame de Bouillé, et la gaieté du baron, joints aux qualités de M. Stewart et de son jeune ami, formaient un assemblage de nations, d'idées, de vocations et d'esprits qui donnait aux entretiens un tour varié, et rendait, par les différences de points de vue, les sujets plus intéressants, plus aisés à discuter. Jamais un mot, une syllabe, ne vint traverser ce cours aisé de la conversation, qui donne à la société son plus grand prix. Personne ne souhaitait se voir à part, et nous nous convenions trop entre nous pour désirer être plus nombreux. Si je n'avais eu les regards tournés vers ma famille et mes amis d'Angleterre, j'aurais eu beaucoup de peine à me séparer de cette charmante compagnie. Le hasard rassemble bien rarement une douzaine de personnes qui sachent se former un bonheur des riens de la vie (si je puis parler ainsi), en employant le ciment qui y convient, un heureux caractère.

Le 2. — Jour ennuyeux que celui du départ, pour les gens qui n'ont pas de domestiques qui leur en épargnent les petites misères. Renouvelé connaissance avec cette race odieuse parmi les Italiens, les *vetturini*. J'étais convenu de laisser place pour un *compagnon de voyage;* mais je me trouvai seul à ma grande satisfaction. Mes nerfs supportent mal l'espèce de maladie que forme le changement d'un salon agréable à une *voiture* italienne. Dans ces moments-là, les gens les plus distingués ne nous paraissent pas à leur avantage, et l'esprit ayant reçu une certaine impulsion, il est malaisé de lui en faire prendre une autre. L'auberge de Maschere, où il n'y avait pas de feu, mais où, en revan-

che, je dus partager l'hospitalité avec des Allemands, n'était pas de nature à me redonner de l'entrain; aussi je m'enveloppai dans ce qui, selon la sagesse de Sancho, couvre l'homme comme une cape. — 18 milles.

Le 3. — Dîné à Pietramala; en attendant que le repas fût préparé, je fis une promenade au Volcan, comme on l'appelle. C'est un spectacle singulier, que ce feu brûlant parmi des pierres qui semblent l'alimenter, sans que la pente de la montagne offre une crevasse ou un cratère quelconque. Le jet de flammes principal occupe un cube de deux pieds environ; il y en a dix ou douze autres plus petits. J'éteignis de ces derniers, comme l'indique M. de Lalande, en frottant fort les petites pierres avec un bâton. La flamme ne tarda pas à reparaître, d'une façon qui me prouve que le tout n'est qu'un soupirail laissant dégager un courant d'air inflammable, ce qui résulte, d'ailleurs, d'expériences récentes dont m'a parlé M. Amoretti. L'apparition de la flamme est précédée par une petite explosion, semblable à celle qui a lieu lorsqu'on approche une lumière d'un flacon rempli de gaz inflammable. Notre hôte me montra, à mon retour, un de ces flacons, qu'il a toujours en réserve pour amuser les voyageurs. On a cherché partout la cause de ce phénomène, sans se donner la peine de l'étudier lui-même. Je m'étonne qu'on ne se serve pas de ce feu; il tiendrait constamment une chaudière en ébullition sans qu'il en coûtât un denier. Si je l'avais à Bradfield, je cuirais des briques ou brûlerais de la chaux en même temps que je préparerais des pommes de terre pour les bœufs et les porcs. Pourquoi ne pas bâtir une maison sur la place, en enfermant le feu dans le foyer de la cuisine? Il n'y aurait pas de danger, au moins tant que la flamme continuerait à briller. Il est vrai que l'idée d'un réservoir d'air inflammable

placé sous la maison pourrait peut-être alarmer les belles visiteuses; elles craindraient qu'un courant d'air vital, venant à se dégager, ne fît sauter l'édifice économique. Après tout, l'idée est un peu bien volcanique pour Bradfield; il y a, en Italie, bien d'autres choses à importer que des montagnes brûlantes. Le 25 ou 26 novembre, le primat, frère du roi de Pologne, ayant dû passer ici un jour à cause d'une indisposition, son vin de Chypre gela, et le lait brisa tous les vases qui le renfermaient. Pour quelques raisons que les Anglais voyagent en Toscane, qu'ils ne mettent pas au nombre la douceur de l'hiver. Couché dans cet affreux trou de Lojano, où des porcs accoutumés à un toit bien tenu se trouveraient déplacés. — 26 milles.

Le 4. — Le passage des Apennins m'a semblé dur, et l'eût été encore davantage si je ne m'étais déterminé à marcher. La neige couvre presque toutes les montagnes, et le verglas presque toutes les descentes. A l'hôtel San Marco, à Bologne, on m'apporta un registre pour y inscrire mon nom, afin de le donner au ***comandante;*** j'y ai vu ceux de ***lady Erne*** et ***sua figlia***, et ***M. Hervey***, 14 ***octobre***. Si ma bonne étoile m'eût accordé de jouir plus longtemps de leur société en Italie, cela aurait beaucoup diminué mes ennuis de voyage. J'ai manqué lord Bristol à Nice et à Padoue. Il a longtemps vécu dans ce pays, qu'il connaît comme le Derry, et, malheureusement pour la société de Suffolk, dix fois mieux que Ickworth.

Rendu visite à M. Taylor; à mon grand regret, j'ai trouvé deux de ses enfants malades. L'abbé Amoretti, qui a quitté Florence il y a quelques jours, vient me consoler fort à propos; nous irons de compagnie jusqu'à Parme. C'est une bonne fortune, car on ne peut souhaiter de compagnon plus agréable. — 20 milles.

Le 5. — Visité l'Institut, dont la renommée surpasse le mérite. Quiconque a lu quoi que ce soit sur l'Italie actuelle, saura ce qu'il contient. Je n'ai jamais vu sans dégoût des muséums d'histoire naturelle ni des cabinets de physique. Je hais de voir l'argent jeté mal à propos pour des choses de parade. Rien de détestable comme un laboratoire bien rangé, bien propre, bien en ordre, endimanché pour ainsi dire; tandis que rien ne me plaît comme le désordre affairé d'un laboratoire enfumé, comme ceux de MM. de Morveau et Lavoisier. On y sent le travail, et, par conséquent, l'utilité. Pourquoi, ici comme à Florence, vous faire promener autour d'instruments qui ne servent jamais? Pourquoi jamais d'expériences? Si les professeurs n'ont ni le temps ni le goût de s'en mêler, comme c'est leur devoir, permettez au moins aux gens de bonne volonté de le faire à leur place. La moitié de ces instruments ne sont bons à rien, faute de servir, et demandent des réparations avant même d'avoir été employés.

Vous me montrez une foule de machines sans me dire un mot des découvertes qu'elles ont fait faire. Lorsqu'un prince se met en dépense afin de rassembler une collection de cette nature, il devrait toujours commander qu'elle soit l'occasion d'une suite constante d'expériences. Si j'étais grand-duc de Toscane, je dirais : « Monsieur Fontana, vous avez inventé un eudiomètre; veuillez rechercher les différents états des *airs* que l'on peut étudier au moyen de l'*air nitreux*, et si vous avez quelque autre chose de plus important en train, chargez une autre personne, digne de votre confiance, des recherches que je vous demande. » A M. Giovanni Fabbroni : « Vous avez déterminé le poids de cinq qualités de sol arable au moyen de la balance hydrostatique; étendez cela à cinq cents variétés de terrain, et con-

sultez le professeur d'agriculture sur les choix à faire. Vous avez montré comment on analyse un sol, faites l'analyse des échantillons que vous aurez pesés. » Lorsque des savants délaissent une carrière qu'ils se sont ouverte, c'est ordinairement faute des moyens de la poursuivre; les muséums d'un souverain, les cabinets semblables à ceux de Florence et de Bologne, devraient y suppléer; cela vaudrait mieux que d'être peints et soignés comme une fille d'opéra, pour exciter l'admiration des oisifs.

Que dirait un Watson, un Milner, un Priestley, si on leur proposait de mettre leur laboratoire en ordre? Je suppose qu'ils mettraient à la porte à grands coups de pied le malheureux qui s'y présenterait dans cette intention. Par la même raison, je ne puis souffrir une bibliothèque bien dorée, bien rangée, sans un livre hors de sa place; je pense toujours que le propriétaire est plus jaloux de voir ses livres en réputation que de prendre connaissance de ce qu'ils contiennent. Une des salles, ici, est destinée à la mécanique, et, à la campagne, on ne voit que des charrettes montées sur des roues de deux pieds de haut et de larges essieux. N'aurait-il pas été convenable que les machines de cette salle eussent servi à éclairer le peuple sur la saine pratique de presque tous les arts qui le font vivre? Mais j'ai un bien autre sujet d'être mécontent de cet institut, la salle consacrée à la guerre et aux fortifications. A-t-on jamais fait quelque chose de semblable pour l'agriculture? Non, pas plus ici qu'autre part, si ce n'est peut-être le modèle de jardin anglais en cire placé à la Bibliothèque royale de Paris, un joli joujou à faire pleurer un enfant pour l'avoir. Pauvre institut que celui qui trouve de la place pour les arts destructeurs de l'homme, sans en trouver pour ceux qui le nourrissent!

Bologne peut donner naissance à de grands hommes, mais e ne sera pas à de tels établissements qu'ils devront leur supériorité. J'ai visité quelques églises et quelques palais que j'avais négligés lors de mon premier passage. A San Domenico, un *Massacre des innocents*, du Guide, qui attire forcément l'attention, si distrait que l'on soit. Le groupe de la mère avec son enfant mort, au premier plan, est vraiment pathétique; l'exécution de l'ensemble est fort belle. On s'étonne de la quantité d'églises riches en chefs-d'œuvre que renferme Bologne; elle surpasse, je crois, la centaine. Toutes les villes et beaucoup de villages, en Italie, étalent une semblable profusion. Ce qu'il y a eu d'argent employé de cette manière aux XV[e] et XVI[e] siècles et même au commencement du XVII[e] confond l'imagination. Ajoutez à cela que les palais datent de la même époque, alors que le reste de l'Europe était dans la barbarie, et vous jugerez quelle pouvait être la richesse d'une nation qui en consacrait le superflu à de telles œuvres. Partout en Italie on est frappé de cette idée, sans qu'aucun historien moderne se soit occupé d'en donner l'explication. Les républiques italiennes tenaient, direz-vous, le commerce de toute l'Europe au moyen âge. Mais qu'était-ce que l'Europe d'alors? L'Angleterre et la Hollande s'en sont emparé depuis sans qu'il ait produit de semblables effets.

L'architecture prend chez nous une voie tout à fait différente; elle répand le bien-être dans les habitations privées et ne concentre pas seulement ses magnificences dans quelques édifices publics. Il ne paraît pas, du reste, d'après la grandeur et le nombre des villes bâties en Italie à la même époque, que cela aussi ait fait défaut; les maisons particulières étaient nombreuses et construites avec luxe. Un changement survenu dans les mœurs, et l'introduction d'articles

de luxe nouveaux jusque-là, ont probablement causé ces variations. On ne peut, dans un essai comme celui-ci, qu'effleurer un sujet; aux historiens de l'approfondir plutôt que de s'arrêter si longtemps aux siéges et aux batailles.

Le 6. — Quitté Bologne dans une *vettura*, en compagnie de l'abbé Amoretti. Il fait une si belle gelée que nous avons fait à pied les trois quarts du chemin jusqu'à Modène. Passé près d'Anzolazena, résidence du marquis Albergati; ce gentilhomme, après avoir passé sa grande année climatérique, vient d'épouser une *ballerina* de 17 ans. Le chemin jusqu'à Modène ressemble au reste du Bolonais; c'est une plaine unie, divisée par des haies très-bien tondues le long de la route. Il m'a semblé, après avoir traversé la rivière qui le sépare du Modénais, que la culture n'est ni si bonne ni si soignée. Visité la ville : rues assez larges, belles façades bien badigeonnées ou bien lavées; effet agréable. Le soir, au théâtre. Salle d'une forme extraordinaire. On donnait un pot-pourri comique, dans lequel certain passage excita des rires si immodérés que j'ai voulu le citer ici, ne serait-ce que comme échantillon du goût du public et de la réputation des *ballerine* (2): «*Era un cavallo si bello, si svelto, si agile, di bel petto, gambe ben fatte, groppa grossa, che se fosse stato una cavalla, converrebbe dire che l'anima della prima ballerina del teatro era trasmigrata in quella.*» Un autre trait d'aussi méchant esprit fut reçu avec autant d'applaudissements que s'il eût été de bon aloi (1) : « ARLECCHINO.—*Chi è quel re que ha la*

(1) C'était un si beau cheval, si bien fait, si rapide, avec un beau poitrail, des jambes fines et une croupe rebondie, que, si c'eût été une jument, on aurait cru qu'elle cachait l'âme d'une ancienne première danseuse du théâtre.

(2) ARLEQUIN. — Quel est le roi dont la couronne est la plus grande?
BRIGHELLA. — Celui dont la tête est la plus petite.

più gran corona del mondo? — BRIGHELLA. — *Quello che ha la testa più piccola.* » — 24 milles.

Le 7. — Vu le palais ducal, édifice magnifiqne, renfermant une collection considérable de tableaux, mais qui n'est plus rien à côté de ce qu'elle était autrefois. La bibliothèque, célèbre par ce qu'elle contient, est réellement superbe ; on nous montra les curieux manuscrits dont M. de Lalande fait mention. La Bible de la famille d'Este est admirable ; commencée en 1457, elle fut terminée en 1463 et coûte 1,875 *zecchini.*

Accompagné l'abbé Amoretti, dans l'après-midi, chez M. Belentani, et le soir chez M. Venturi, professeur de médecine à l'université. Soirée très-agréable et très-instructive. On discuta l'opportunité de l'application de certains principes politiques à l'Italie actuelle, et je m'aperçus que non-seulement le professeur avait étudié ce sujet, mais aussi qu'il en parlait avec amour.

Le 8. — Parti de bonne heure pour Reggio. Ce côté de pays semble le meilleur de la Lombardie ; la bonne tenue des maisons, éparses en très-grand nombre dans toutes les directions, s'étend jusqu'aux bâtiments d'exploitation et aux haies, à un degré peu commun, même dans les plus belles parties de l'Angleterre. Comme les arbres destinés à supporter la vigne sont déjà vieux, on croirait traverser une forêt, bien que les feuilles soient tombées. En été, l'illusion doit être complète. Excellente route. A six milles de Modène, on traverse la Secchia ou plutôt la vallée qu'elle dévaste. Un beau pont non encore terminé et la longue chaussée qui y mène de chaque côté font honneur au duc et aux états de Modène. Il y avait *festa* (l'Immaculée Conception), et les paysans se rendaient à la messe : les femmes mariées avaient toutes des manchons, qui sont le cadeau de noces du pays.

Je vis aussi, pour la première fois, des enfants qui nous attendaient sur la route ou sortaient des maisons pour nous offrir des ânes, qu'ils tiennent toujours sellés et bridés : ils demandent 1 *sol* par mille ; c'est un louable effort d'industrie. Un paysan, qui nous avait tenu compagnie pendant quelque temps, leur répondit que nous n'étions pas *signori d'asini* (des messieurs à ânes). — Arrivé à Parme l'après-midi. Même pays, quoiqu'un peu moins bien tenu qu'entre Reggio et Modène; les haies sont tondues avec moins de soin, les arbres plus rares ; et quoique la population soit grande, les maisons sont moins serrées et moins bien construites. Passé l'Enza, misérable ruisseau à peine large de 3 yards, et que l'on traverse sur un pont d'un quart de mille de longueur. La vallée, qui serait charmante, est ravagée par ce torrent, limite des deux duchés. — 30 milles.

Le 9. — L'Académie possède la fameuse *Sainte Famille* et le *Saint Jérôme* du Corrége, ce maître plus inimitable peut-être que Raphaël. Pour moi, ignorant, je trouve dans cette œuvre une telle abondance de grâce, une beauté si éclatante, qu'elles me rendent aveugle (pour me servir des termes d'un autre) aux défauts qu'y découvrent des yeux plus exercés. J'ai bien souvent, en Italie, admiré des copies de cette toile, dues à la main de maîtres d'un grand mérite : aucune n'approche de l'original. La tête de la *Madeleine* passe pour le *chef-d'œuvre* du Corrége. La célèbre coupole de la cathédrale est si haute, si dégradée, et j'ai de si mauvais yeux, que je la laisse aux yeux mieux doués que moi. A l'église du Saint-Sépulcre, un *Saint Joseph cueillant des palmes*, par le même. Il y a aussi de ses œuvres à San Giovanni, mais de mérite moins grand; on trouve également une copie de sa fameuse *Nuit*. A l'Académie, une belle *Adoration* de Mazzola. Le Grand-Théâtre est le plus grand du monde.

L'après-midi, à la citadelle ; le gouverneur, comte Rezzonico, auquel j'étais recommandé, n'était pas en ville. Je m'acheminai alors vers la *reale tipografia* de M. Bodoni, qui me montra de magnifiques ouvrages. Les caractères surpassent ceux de Didot, de Paris, et Bodoni ne les serre pas autant que Didot : celui-ci semble vouloir économiser le papier. *Daphnis et Chloé* et *Amyntas* sont de la dernière perfection ; j'achetai un exemplaire du dernier, comme souvenir de cet établissement si honorable pour l'Italie. M. Bodoni a le titre d'imprimeur du roi d'Espagne, mais n'en reçoit aucun salaire, si ce n'est 150 *zecchini* du duc de Parme. C'est un homme fort distingué et dont les travaux sont très-méritoires. Il a 30,000 matrices. J'appris avec plaisir qu'il a trouvé le meilleur des patronages dans M. Edwards, le libraire de Londres, pour lequel il doit imprimer 250 exemplaires de quatre poëtes grecs, quatre latins et quatre italiens : Pindare, Sophocle, Homère et Théocrite ; Horace, Virgile, Lucrèce et Plaute ; Dante, Pétrarque, Arioste et Tasse.

En furetant chez les libraires pour trouver des livres d'agriculture, j'ai mis la main sur une véritable curiosité intitulée : *Diario di Colorno per l'anno* 1789, précédé d'un sermon sur ce texte : *Ut seductores et veraces.* (Ep. aux Corinth., c. VI, v. 8.) C'est un catalogue des saints, avec les faits les plus remarquables de leur vie, leurs mérites, etc. Ce livre, digne du dixième siècle, est, le croirait-on, le produit de la plume du duc de Parme lui-même, ce souverain, pour l'éducation duquel on avait rassemblé l'élite des savants français. Quel effet de leurs soins ! Au lieu de chasser d'une main profane les moines de leurs couvents, le prince en a peuplé son palais, et le saint-office tient à Parme la place d'une société d'agriculture. La duchesse a ses passe-temps aussi

bien que son mari; sans doute ils sont plus agréables et plus en harmonie avec l'esprit de notre siècle. Les mémoires sur les ducs de Parme du temps de don Philippe et du prince actuel, si jamais on les publie, car on n'aura pas manqué de les écrire, formeraient un roman bien plus intéressant qu'aucune fiction. Si j'avais à vivre sous un gouvernement qui pût me faire tondre pour faire face aux extravagances d'un prince, je supplierais au moins que ce soit pour des maîtresses et non pas pour des moines. Un demi-million de livres de France suffiraient à rendre la Parma navigable jusqu'au Pô. On en a souvent parlé; mais le duc actuel sait placer plus saintement son argent. Quant à don Philippe, le sien ne prenait pas si directement la route du paradis.

Le **10.** — Le matin je suis allé à pied, avec l'abbé Amoretti, à sept milles au nord de Parme, vers le Pô, à Vicomero, résidence du comte Schiaffenatti. Pendant la moitié du chemin nous eûmes une belle gelée et un beau soleil, qui nous fit clairement distinguer le brouillard qui couvre toujours le Pô; mais une légère brise du nord le chassa de notre côté et le ciel se couvrit. Il disparaît rarement, excepté dans les heures les plus chaudes des journées d'été, de telle sorte que d'un côté du fleuve vous ne voyez que les Apennins, tandis que de l'autre vous ne voyez que les Alpes. Ordinairement il ne s'étend guère qu'à un demi-mille sur chaque rive; mais le vent le fait osciller, comme aujourd'hui. Pendant quatre milles nous ne vîmes guère que des prairies, irriguées pour la plupart; ce n'est que plus loin qu'il y a des terres arables.

Nous sommes entrés dans la maison d'un *métayer* pour voir leur genre de vie. Il n'y avait personne; toute la famille et six ou huit femmes ou enfants du voisinage étaient dans l'étable, assis en face les uns des autres sur deux

bancs, dans un espace pavé et balayé, entre deux rangées de bœufs et de vaches. On sentait, en entrant, une chaleur suffocante. Ils restent là jusqu'au coucher, quelquefois jusqu'à minuit; c'est l'usage général en Lombardie. Dîné avec le comte, qui passe sa vie à la campagne ainsi que sa femme. Il me montra sa ferme et j'examinai surtout sa laiterie. Le fromage s'y fait presque de la même manière et avec les mêmes instruments que près de Lodi, et pourrait, il semble, porter à plus juste titre que les autres le nom de parmesan. Mon ami l'abbé Amoretti ayant affaire ici, j'ai pris à regret congé de lui. — 14 milles.

Le 11. — Je m'étais arrangé avec un ***vetturino*** pour me mener à Turin; comme il ne put trouver d'autre voyageur, je fus seul jusqu'à Firenzuola. Le soleil brillait; ses rayons sont décidément plus chauds qu'en Angleterre dans la même saison; quant à la gelée, bien que vive, elle n'affectait pas les extrémités du corps, comme chez nous où le froid aux pieds et aux mains est un des fléaux du climat. Je fis à pied la plus grande partie du chemin. Même aspect qu'avant, seulement les vignes diminuent passé Borgo San Donnino. Le paysage commence à s'accidenter, des bouquets de chênes lui donnent une nouvelle physionomie. — 20 milles.

Le 12. — Parti de bon matin pour Plaisance, afin d'avoir le temps de visiter cette ville, qui, après tout, ne contient que peu de choses intéressantes pour qui n'est pas connaisseur en peinture. Le pays a bien changé aujourd'hui, on dirait les plaines riches de l'Essex ou du Suffolk. Les maisons deviennent plus rares et l'aspect général moins satisfaisant. Depuis hier les accidents de terrain deviennent de plus en plus prononcés.

Les statues équestres d'Alexandre et de Rannuccio Farnèse

sont pleines de vie ; le mouvement du cheval surtout dans celle d'Alexandre est admirable. C'est l'œuvre de Jean de Bologne ou de Moca, son *élève*. Couché à Castel San Giovanni. — 26 milles.

Le 13. — Deux heures après mon départ, j'ai traversé un torrent pour entrer sur le territoire sarde. La première chose que l'on voit, ce sont les crânes de deux voleurs qui ont attaqué le courrier de Rome, il y a environ deux mois. Cette agréable vue frappe les yeux partout où l'on entre en Piémont, dont les habitants sont très-mal famés en Italie, à la honte de son gouvernement.

Jusqu'à Tortone il faut toujours descendre et monter ; la campagne, très-bien cultivée, riche en vignobles, coupée de haies, parsemée de nombreuses maisons, est si agréable qu'on peut la mettre au rang de ce que j'ai vu de mieux en Italie. A trois milles de Voghera, tout est couvert de neige : c'est la première fois que j'en vois dans la plaine ; maintenant nous approchons des Alpes, nous ne la verrons disparaître qu'une fois les Alpes franchies. Dîné à Voghera dans une chambre où la cheminée ne fumait pas, chose remarquable, car le contraire était la règle depuis Bologne. Avoir, dans cette saison glaciale, sa porte constamment ouverte afin d'empêcher la fumée, être exposé d'un côté au vent de la cour, tandis que de l'autre on se rôtit à la flamme des fagots, voilà un des *agréments* du voyage d'hiver par 45° de latitude. Après Voghera, les montagnes descendent davantage vers le sud. Le coucher du soleil ici est curieux pour un habitant des plaines. Les Alpes n'étant pas visibles, le soleil semble disparaître bien avant qu'il ait atteint le plan de l'horizon. Passé près de la citadelle de Tortona, une des places les plus fortes qu'ait le roi de Sardaigne. Elle couronne une colline. — 33 milles.

Le 14. — Traversé la Scrivia à gué ; la Scrivia, comme la Trebbia, fait de très-grands ravages ; deux jours de pluie suffisent pour la faire déborder, surtout lorsque le sirocco vient à fondre les neiges des Apennins. Des voyageurs se sont vus retenus par ces inondations, quatre, cinq et jusqu'à six jours, dans de misérables auberges. Je me sentis plus léger une fois le gué passé, car il n'y avait pas moins de 6 ou 7 rivières capables de m'arrêter ainsi, et la Scrivia est la dernière. La gelée continue avec la même intensité, la glace a cinq pouces d'épaisseur, la neige est haute. Dîné à Alexandrie, où un voyageur a pris le second siége de la *vettura* pour aller à Turin. Tout à côté de la ville, il y a un pont couvert très-curieux ; la citadelle semble défendue par de nombreux ouvrages. Couché à San Féliciano, vilain trou; les fenêtres sont garnies de carreaux de papier; c'est l'ordinaire dans le pays et dans la ville d'Alexandrie elle-même. — 18 milles.

Le 15. — Entre Asti et Villanova la campagne est très-montueuse et quelquefois jolie. Au sortir d'Asti, où l'on dîna, elle est magnifique. Mon *vetturino* a fait le voyage en compagnie d'un autre dont je n'avais pas connu le maître jusqu'alors ; mais, comme nous dînâmes ensemble, je trouvai en lui un Français, homme sensé et spirituel, apparemment de bonne compagnie, car il connaît tout le monde. Sa conversation, à dîner et le soir, ne me fut pas de peu de secours dans un voyage aussi glacial. Il se nomme Nicolaï. — 22 milles.

Le 16. — Arrivé à Moncalieri ; pays généralement triste et ennuyeux ; des montagnes sans grandeur, des plaines sans la fertilité de la Lombardie. Mon compagnon, autant que j'ai pu le savoir de ce qui lui échappait dans la conversation, est architecte du roi ; il a passé neuf ans en Sar-

daigne, et m'a donné sur cette île des renseignements dignes d'être notés. Les causes de son état d'infériorité sont l'étendue des domaines, l'absence de quelques-uns des plus grands propriétaires et la nonchalance de tous. Le duc d'Assinara a 300,000 livres de revenu, soit 15,000 liv. st.; le duc de San-Piera, 160,000 liv.; le marquis de Pascha, quelque chose d'approchant. Beaucoup d'entre eux vivent en Espagne. Le comte de Gira, grand d'Espagne, a des terres qui s'étendent depuis Poula (Pula) jusqu'à Oliustre (Ogliastro), il faut deux jours pour les traverser. Les paysans sont pauvres et vivent dans des huttes d'où la fumée ne s'échappe que par un trou au plancher. Partout en été règne l'*intemperia* (les fièvres), et cependant il y a des montagnes très-élevées. Le bétail n'a d'autre ressource l'hiver que de brouter de misérables broussailles, etc., etc. Il n'y a pas de loups. On ne peut se servir de l'huile pour manger, tant elle est mauvaise. Quelques vignobles donnent du vin semblable au malaga et presque aussi bon. On n'élève pas de vers à soie. L'exportation se compose surtout du froment, que l'on a vu rendre 40 pour 1; mais le produit ordinaire ne dépasse pas 7 à 8. Le bœuf vaut 2 *sous* la livre, le mouton 2 *s.* 1/2, le pain 1 *sol*. Les canards sauvages s'y trouvent par millions, en bandes innombrables; des amateurs de chasse ne vont dans cette île qu'à cause de l'abondance du gibier.

Le 17. — Je me suis présenté chez notre ambassadeur, l'honorable M. Trevor; il n'y était pas; mais je reçus de lui, peu après, une invitation à dîner, que j'acceptai volontiers; la journée se passa d'une manière charmante. La situation de M. Trevor ne lui permet pas de pratiquer l'agriculture, mais il a un jugement très-profond, un grand

esprit d'observation, qualités qui disposent à donner à nos études l'attention qu'elles méritent et à y prendre part au moins en théorie; aussi en raisonne-t-il fort pertinemment. Il me nomma plusieurs gentilshommes piémontais auxquels il m'aurait voulu présenter si j'étais resté plus longtemps, il insista au moins pour me faire connaître l'ambassadeur de Portugal, dont il me parla comme d'un homme remarquablement instruit et aimant l'agriculture. Accompagné, le soir, madame Trevor à l'Opéra; on répétait l'*Olimpiade*, de Métastase, avec de la musique nouvelle par Frederici, jeune compositeur. Marchesi chantait.

Le 18. — Je suis on ne peut plus redevable à M. Trevor pour m'avoir mis en rapport avec l'un des hommes les plus instruits que j'aie rencontrés nulle part, don Rodrigo de Souza Coutinho, ministre de Portugal près la cour de Turin. Il m'a invité aujourd'hui à sa table, où il avait réuni en mon honneur le *medico* Bonvicino, l'*abbate* Vasco, auteur de plusieurs brochures excellentes sur la politique, et M. Bellardi, botaniste très-renommé, que je connaissais dès mon premier séjour à Turin.

On devinera aisément l'idée que la jeune et belle madame de Souza se sera faite d'un cultivateur anglais, car notre conversation ne roula absolument que sur l'agriculture et les principes politiques qui tendent à lui venir en aide ou à la décourager. Cela n'aurait rien d'extraordinaire pour une de nos dames anglaises du grand monde; elle y est exposée de temps en temps; mais nul doute qu'une jeune Piémontaise, peu faite à ces façons, ne les ait trouvées singulières, ennuyeuses et souverainement impolies. M. de Souza avait fait à feu le prince de Brésil l'un des plus beaux dons que jamais ambassadeur offrit à son souverain. Convaincu des progrès que le Portugal pouvait réaliser au moyen de l'irri-

gation, qui y est presque ignorée, il fit faire en bois le modèle d'une rivière, avec les prises d'eau nécessaires à l'irrigation, les canaux d'amenée, les différents moyens de régulariser et de mesurer la dépense de l'eau, etc. L'échelle de ce travail permettait de se rendre du tout un compte exact. C'était une belle pensée, le pays en aurait pu retirer un grand avantage. Je parie cependant qu'à Lisbonne (si la cour y ressemble à celle de tous les autres royaumes) on ne regarde ce présent que comme un joujou propre à divertir les enfants.

Si j'avais eu du plaisir à voir notre ministre lié avec un homme comme M. Souza, l'amitié d'hommes remarquables l'un pour l'autre leur faisant réciproquement honneur, j'eus le regret de quitter Turin au moment même où j'apprenais à connaître des personnes dont le mérite suffisait à rendre agréable le séjour d'une ville quelle qu'elle soit. Le regret serait rendu moindre par l'espérance d'avoir un jour don Rodrigo pour voisin de campagne; je compte qu'il me saura gré de mon désir.

Le 19. — Le roi a envoyé un message à l'Académie, la priant de porter ses recherches sur tout ce qui a rapport à la teinture. Son ministre passe pour un homme capable, c'est-à-dire, dans le langage du jour, plein d'ardeur à encourager les manufactures et le commerce, mais bien loin de se douter de la prééminence de l'agriculture sur tout le reste. Multiplier les plantations de mûriers en Piémont, les troupeaux en Savoie, tirer parti des immenses marécages empestés de la Sardaigne, ne donnerait de valeur à un homme qu'auprès de quelques politiques peu nombreux; mais parler teintures, boutons (voyez à Milan), ciseaux, commerce, voilà ce qui plaît à la foule et à ceux qui fondent sur ses jugements l'espoir de leur réputation.

Dîné avec M. Trevor ; j'ai trouvé encore chez lui non-seulement le talent, mais la bonne volonté de répondre aux questions que je prenais la liberté de lui adresser. Le soir, il m'a présenté au comte Granari, secrétaire d'État au département de l'intérieur, c'est-à-dire premier ministre. M. Trevor lui croyait l'intention d'introduire des mérinos dans le royaume, car il était ambassadeur en Espagne lorsqu'il fut appelé à remplir le poste qu'il occupe maintenant, à la satisfaction du pays, qui lui croit de la capacité et de la prudence. La conversation me sembla indiquer qu'il connaissait bien les troupeaux espagnols. Je quitte Turin demain ; je me suis arrangé avec un *vetturino* qui me mène à Lyon par le Mont-Cenis. Il a pris pour compagnon de voyage M. Grundy, très-grand négociant de Birmingham, qui arrive de Naples.

Le 20. — Parti de Turin ; dîné à Saint-Antoine comme des porcs, pendant que la cheminée nous enfumait comme des jambons. Couché à Suze, gîte un peu meilleur. — 32 milles.



NOTES

SUR L'AGRICULTURE DE LA LOMBARDIE

L'un des pays les plus intéressants de l'Europe par la perfection à laquelle y ont été poussées certaines pratiques agricoles, mériterait un examen plus complet, plus détaillé que celui que l'on peut attendre d'un voyageur. Dans une excursion rapide, il faut se contenter de retracer les caractères généraux, d'indiquer les objets qui mériteraient une étude approfondie ; et il en est de tellement importants, que l'on ne devrait pas reculer devant un travail de plusieurs années pour les bien saisir. Ce que j'en puis dire, excepté sur les choses qui ont directement trait à la pratique de la culture, importe beaucoup moins depuis que mon ami M. le professeur Symonds a entrepris, dans les ***Annales d'agriculture***, une suite d'articles sur l'Italie, pleins des plus précieux renseignements. Celles de mes notes que j'ai cru avoir encore de l'intérêt pour le lecteur seront réparties sous quatre titres :

I. De la culture lombarde (1) en général.

II. Prairies.

III. Terres arables.

IV. Influence de divers agents sur ces cultures.

(1) Nous laisserons, dans cette traduction, les mots *Lombardie* et *Lombard* partout où Young les aura mis ; on voit bien, cependant, qu'il comprend sous ces termes les diverses provinces de la vallée du Pô.

CHAPITRE PREMIER

DE LA CULTURE LOMBARDE EN GÉNÉRAL

La Lombardie est une des plus riches plaines du monde ; la fertilité de sol, secondée par l'irrigation, surpasse ce que nous connaissons en Europe. S'il ne s'agissait que du terrain en lui-même, je croirais cependant celui de la plaine qui s'étend depuis la Hollande jusqu'à Orléans d'une meilleure nature ; son étendue est aussi beaucoup plus grande.

Entre Suze, au pied des Alpes, et les bouches du Pô, on compte 254 milles de longueur ; la largeur varie de 50 à 100 milles, donnant en tout une superficie de 15,000 milles carrés. Le Pô traverse cette plaine, recevant les eaux qui descendent des Alpes d'un côté, des Apennins de l'autre. La masse énorme de la première de ces chaînes, couverte de neiges éternelles, envoie ses torrents se décharger, d'abord dans les immenses réservoirs des lacs Majeur, de Lugano, de Côme, d'Iseo, de Garde, où l'irrigation vient les prendre

pour fertiliser presque tout ce pays. Les Apennins n'offrent pas de ressources semblables; aussi les irrigations couvrent elles, sur la rive gauche, dix fois plus de terrain que sur la rive droite.

Je n'ai rencontré, dans ce que j'ai vu de la Lombardie, que du sable, du gravier et du loam, peu ou point d'argile (je parle ici en cultivateur et non pas en naturaliste), pas de craie.

Ce chapitre contiendra mes notes sur le sol, le climat, les clôtures, la grandeur des exploitations et leur mode d'affermage, les rentes et le prix de la terre.

SECTION PREMIÈRE

DU SOL

PIÉMONT. — Lorsqu'en venant de Nice on a passé les Alpes et que l'on descend vers Coni dans la riche vallée piémontaise, on trouve partout un excellent loam sableux, contenant à peine de l'argile. Les rivières, ou plutôt les torrents, couvrent de grands espaces de rochers et de galets arrachés aux montagnes. La Doire Baltée n'offre que des plaines ainsi ravagées jusqu'à Ciglione.

Les rizières de Verceil sont sur un loam sableux. Le bassin de la Sesia est couvert de gravier, celui du Tessin de même. Le gravier en Piémont est plein de galets, les uns de

la grosseur d'un œuf, les autres deux fois gros comme le poing.

MILANAIS. — De Milan à Pavie, grandes plaines graveleuses dont l'irrigation seule tire parti. Au nord ce cette ville, vers Mozzata, on rencontre surtout deux espèces de terrain : un loam résistant, un peu argileux, noirâtre et sans pierres, et un gravier mêlé de loam, quelquefois noirâtre, qui sèche très-vite et est toujours meuble.

Le Lodésan a, soit du sable, soit du gravier, mêlés de loam (1).

ÉTATS DE VENISE. — Sur toute la route depuis Vaprio jusqu'à Vérone, de grands espaces de loams graveleux ; le sol n'est naturellement ni profond ni riche, quoi qu'il y ait des endroits qui soient l'un et l'autre. Le territoire de Vérone est, en général, médiocre et n'aurait pas grande valeur sans le secours de l'eau et une excellente culture. Les prairies et les rizières, considérées comme les meilleures, n'ont pas plus de neuf pouces de profondeur et reposent sur le roc ou sur le gravier. Il en est ainsi quelques milles encore après Vérone ; mais vers Vicence on trouve de bons loams sableux, meubles, profonds, noirs ou rouges, presque exempts de pierres.

ÉTATS DU PAPE. — FERRARAIS. — Entre Passo Siene et Bologne, le sol est un loam sableux, noirâtre, avec une teinte jaune, profond de deux pieds, reposant sur une couche de sable d'environ un pied; ensuite vient une argile bleue, apparemment ferrugineuse. Il n'y a pas longtemps qu'en pre-

(1) Le sol du Lodésan, sable noirâtre mêlé d'argile, est appelé *oriola* par les auteurs italiens. La Ghiara d'Adda se compose de *geriva*, mélange de sable, de gravier ocreux et d'un peu d'argile. Le Crémonais, terrain ferrugineux. Partout du sable et du gravier. (*Atti di Milano*, t. II, p. 163.) (*Note de l'auteur.*)

nant de la terre pour en faire une levée on a rencontré un monceau de briques antiques à cinq pieds de profondeur.

De Bologne à Ferrare, le sol est, selon toute apparence, le plus riche que j'aie jamais vu, profond, meuble, ayant pourtant cette tenacité qui indique la terre fertile par excellence. On dirait le résultat d'alluvions formées des particules les plus fines tenues en suspension dans les eaux du fleuve et les dernières à se déposer.

TOSCANE. — Ce que j'en connais est un stone-brash rocheux ou du gravier. Les loams mêmes en sont composés avec plus ou moins de débris végétaux; j'ai vu à peine quelques champs qui valussent la peine d'être remarqués. Ce n'est pas en somme un bon terrain, et quoiqu'on pût l'améliorer, si l'olivier n'y venait point, on n'en tirerait guère que des parcours pour les moutons. Le pays serait admirable pour cela et donnerait, je n'en doute pas, d'aussi belle laine que l'Espagne.

MODÈNE ET PARME. — C'est un loam sableux ou graveleux qui domine dans ces duchés; il est souvent profond, humide et meuble, ainsi que je l'ai pu voir dans les terres que l'on préparait à l'automne pour les fèves de printemps. Quelquefois il est tenace sans pour cela contenir d'argile. On en trouve beaucoup de semblable, sans être aussi profond, dans les provinces nouvellement cédées de Voghera, de Tortone et d'Alexandrie; dans cette dernière il est plus tenace et constitue l'un des plus compactes de la Lombardie.

SECTION II

CLIMAT

—

M. Symonds a parlé si complétement du climat de la Lombardie que le lecteur n'a pas à chercher d'autres renseignements.

PIÉMONT. — On se plaint surtout en Piémont de l'excessive chaleur de l'été, on la dit suffocante et atteignant presque les limites de celle des tropiques. Les froids de l'hiver sont aussi extrêmes. Tout le monde connaît le climat pestilentiel de la Sardaigne; bien qu'au sud de cette île on soit entre le 39e et le 41e de latitude, les moissons n'y sont pas plus précoces que dans le Milanais: dans la partie nord on coupe le blé en juillet ; dans le Milanais on le coupe en juin (1).

MILANAIS. — Le fait le plus remarquable dans ce pays, c'est la douceur du climat du pays montueux du nord et la rigueur de celui de la plaine. On en voit un exemple remarquable sur les bords du lac de Côme ; sur la rive ouest, qui est longue d'environ 40 milles, les *agrumi*, ainsi que les Italiens appellent les oranges, les citrons , etc., etc., parviennent en plein vent à parfaite maturité ; cependant le lac est encaissé au milieu des grandes Alpes, qui au nord sont couvertes de neiges éternelles. Dans la riche plaine de Milan et jusqu'aux Apennins, on ne voit plus d'oliviers et il faut abriter soigneusement les orangers et les citronniers. Ces *agrumi* ne se voient que çà et là sur la rive orientale du lac. L'abri

(1) *Riforimento della Sardegna*, t. I, p. 155.

donné par certaines montagnes explique ces différences.

Le même phénomène se reproduit au lac Majeur, où les fameuses îles Borromées sont couvertes d'*agrumi*. Dans tout le Milanais (et je crois dans toute l'Europe) les étés secs sont les plus productifs en grain (1).

L'académie agricole de Vicence (États de Venise) a fait l'expérience suivante: on a semé du blé le 18 octobre 1787; il leva le 28, montra des épis le 2 mai 1788, des fleurs le 13 mai, et fut récolté le 19 juin.

TOSCANE. — J'étais à Florence au commencement de novembre; la glace avait quatre pouces d'épaisseur; nous ne connaissons rien de pareil chez nous. A Rome nos compatriotes patinaient.

On calcule à un cinquième de la récolte les ravages de la grêle et des autres fléaux.

(1) On a fait la même remarque il y a longtemps, en 1540 :

MDXL. Extructum
Annus his bissextilis fuit, et luminare majus
Fere totum eclypsavit
A septimo idus novembris ad septimum usque Aprilis idus
Nec nix, nec aqua de cœlo cadere
Attamen, præter mortalium opinionem, Dei clementia,
Et messis et vindemia multa.

Il est extraordinaire qu'en 1779 il y eût, comme en 1540, une éclipse de soleil presque totale suivie d'un bel hiver. Le 7 avril 1540, il y eut une petite éclipse; mais celle du 15 avril 1539 avait été, par sa durée et sa grandeur, semblable à celle du 24 juin 1779. La récolte fut abondante, ainsi que le montrent les prix de l'année dans le registre des Cisterciens. 1539, blé, le *moggio*, 5 liv.; 1540, 4 liv.; 1541, 6 liv. Le *zecchino* ou ducat d'or valait alors 5 liv. 15 *sols*. Campi (*Istoria di Cremona*, anno 1540) mentionne la sécheresse extraordinaire de l'année, l'abondance des récoltes, et ajoute que la moisson commença au milieu de mai et les vendanges dans les premiers jours d'août. C'est une avance de 40 jours pour la première opération, de deux mois pour l'autre. (*Opuscoli scelti*, t. II, p. 136.)

PARME. — Une pratique générale chez les vignerons du Parmesan montre la crainte perpétuelle où l'on est des fortes gelées. Au moment où j'écris (novembre), on couche les ceps pour enterrer les jeunes pousses pour les préserver (1), cependant par une saison humide cette pratique leur est très-contraire. Du reste, en tout temps, on ne saurait les enlever des arbres qu'elles ont embrassé sans leur causer quelque dommage.

M. le professeur Symonds a réfuté, dans l'excellent article auquel j'ai renvoyé plus haut, les idées communes et erronées sur la beauté du climat de l'Italie. Je me suis enquis avec soin des faits principaux relatifs à cette question et j'ai toutes raisons de penser qu'au point de vue de la santé et de l'agrément, c'est un des plus mauvais du monde. Au point de vue agricole, toutefois, il faut confesser la richesse des productions que la péninsule doit à son climat. Laissons de côté Naples et la Sicile, n'est-ce pas un avantage sans égal dans tout le nord de l'Europe qu'en Toscane l'olivier puisse couvrir les montagnes rocailleuses? Le produit de la soie en Lombardie n'est-il pas d'une importance extrême? Y a-t-il quelque chose d'aussi productif que le riz? La fertilité des prairies, ne la doit-on pas autant à l'ardeur des étés qu'aux irrigations? J'en dirai autant de l'incomparable qualité du fromage. Tout cela, c'est le climat qui le donne.

(1) Le même usage était connu des anciens. Voyez *Strabon*, l. VII et *Quinte-Curce*, l. VII, c. III. (*Note de l'auteur.*)

SECTION III

CLOTURES

PIÉMONT. — On ne sait pas au juste, après le premier coup d'œil sur le Piémont, si le pays est enclos ou non. Un examen plus attentif fait reconnaître qu'il l'est, en général, au moyen de fossés, ça et là par des haies quelquefois aussi fournies que dans les comtés de l'Angleterre les mieux cultivés.

MILANAIS. — La majeure partie du pays est enclose, soit de haies, soit de canaux servant à l'irrigation. Dans le Lodésan et les districts méridionaux, les bords de ces canaux sont plantés de saules et de peupliers exploités en têtards, quelquefois si épais que l'on se croirait au milieu d'un bois.

ÉTATS DE VENISE. — Enclos très-nombreux de Bergame jusqu'à Brescia. De même de Brescia au lac de Garde, mais moins à partir de là dans la direction de Vérone.

ÉTATS DU PAPE. — BOLONAIS. — Tout le Bolonais est enclos au moyen de haies de quatre pieds de haut, faites de bâtons croisés et entrelacés avec soin. Cela n'existe, cependant, que pour les limites des fermes ; il est rare que les champs soient ainsi divisés.

TOSCANE. — Il n'existe pas de droit de parcours dans toute la Toscane, grâce à la sagesse de Léopold ; chacun peut s'enclore comme il veut. Les Apennins de Bologne à Florence sont encore pour la plupart sans enclos et sans culture.

MODÈNE. — De la ville de ce nom jusqu'à Reggio, les clôtures sont formées de haies vives bien entretenues ; aucune ne s'étend outre mesure, toutes sont soigneusement tondues.

PARME. — Enclos jusqu'à Firenzuola.

PIÉMONT. — TORTONE. — En arrivant ici par le duché de Modène, on voit les clôtures devenir rares ; quelques champs ont encore des haies, les autres ont à peine des levées ou des fossés mal entretenus.

On peut dire, en général, que la Lombardie est enclose et souvent avec un grand soin. Il serait trop absurde de laisser ouverte une terre d'autant de valeur. On en comprend bien l'importance, et lorsqu'on ne le fait pas, cela vient de causes entièrement exceptionnelles.

SECTION IV

DE L'ÉTENDUE DES FERMES ET DU MODE DE FERMAGE

La règle générale en Piémont est le *métayage*, presque dans les mêmes conditions que celles que j'ai blâmées en parlant de l'agriculture française. Le propriétaire paie les contributions et tient les bâtiments en bon état ; le fermier fournit le cheptel, les instruments de travail et la semence : on divise le produit par moitié. Partout où prévaut un semblable système, on peut être assuré de trouver une population misérable et excessive. La pauvreté des fermiers en est cause : ils ne peuvent se procurer du bétail, non plus qu'ac-

quitter en argent leurs contributions et leur rente; il faut donc que, pour partager les charges, ils partagent le produit. Il y a de fortes raisons de croire que ce système était autrefois en usage par toute l'Europe; il perd chaque jour du terrain, et en Piémont il est remplaçé par de grandes fermes dont les tenanciers s'acquittent en argent. Je fus quelque temps dupe d'une illusion, dans le chemin de Nice à Turin, et je crus bien des fermes plus étendues qu'elles ne l'étaient en réalité: cela venait de ce qu'un même groupe de bâtiments abrite plusieurs familles de métayers. Le domaine du prince de Carignan à Billia Bruna (Mirabruna) me parut très-considérable, mais je sus bientôt qu'il était entre les mains de sept familles. Dans les montagnes de Nice à Racconis, nombreuses petites fermes cultivées par leurs propriétaires, comme dans les montagnes de France et d'Espagne.

Le chevalier de Capra, membre de la Société agraire, m'assura que la réunion des fermes était la ruine du Piémont et l'effet du luxe; que partout les métayers étaient chassés, et les campagnes dépeuplées. Je lui demandai comment alors il se faisait que jusqu'à Coni le pays semblait plutôt un jardin qu'une ferme? Il me répliqua que je verrais autre chose en me rendant à Milan: je trouverais de grandes fermes, comme il en faut pour la culture du riz, et des campagnes changées en solitudes. — On ne les cultive donc plus? — Au contraire, elles sont parfaitement cultivées; mais la population a disparu ou est tombée dans la misère. Allez dans tous les pays dont la condition s'améliore, vous entendrez la même histoire. C'est parce que le produit net est dévoré par des bouches superflues que la population s'agglomère dans un endroit; mais c'est une population inutile. Les améliorations qui chassent ces frelons vers les

villes, où ils trouvent de l'emploi dans le commerce et les manufactures, ouvrent un marché pour le produit des terres dont ils étaient auparavant le fardeau. Pas de prospérité à espérer pour un pays où cela n'a pas lieu; on n'y verra de familles de fermiers riches et florissantes qu'à la seule condition d'y abolir le métayage. Y a-t-il quelqu'un d'assez absurde pour croire que l'Angleterre deviendrait plus puissante et plus populeuse par la transformation de ses fermiers en métayers? Cela est insoutenable. L'intendant de Bissatti ajoutait aux griefs contre les grandes exploitations, celui de donner aux prairies une plus grande proportion de terrain. Je le prends au contraire à leur avantage, car le fourrage est ce dont le Piémont a le plus grand besoin, et on doit regarder comme un bienfait tout ce qui tend à en augmenter la production. Les prairies piémontaises sont les plus belles et les plus riches du monde. Que donnent leurs terres cultivées, en comparaison? Cinq ou six fois la semence. N'est-ce donc pas la meilleure des opérations que de changer les unes pour les autres? Voyez la France avec son métayage, puis l'Angleterre avec ses fermiers, et concluez.

MILANAIS. — Ce que j'ai trouvé pauvre et dépourvu d'irrigation dans le Milanais, est entre les mains des métayers. A Mozzata, le comte de Castiglione me montra le compte des rentes tenu par son *intendant;* c'est un curieux exemple du système en vigueur. C'est à peine si, dans plusieurs centaines de pages, je vis quelques noms sans une très-grande balance en faveur du propriétaire, reportée du livre de l'année précédente. Les payements se font par tant de *moggii* de grains de différentes sortes, au cours de l'année; tant de pièces de volailles, tant de journées de travail, tant de foin, tant de paille, etc.

Mais le compte du débiteur est chargé de nombreux articles, comme, par exemple, tant de grains de toute espèce pour semence ou nourriture, empruntés au propriétaire, quand le pauvre cultivateur n'en avait pas : comme en France, comme partout, et toujours sous le système du métayage. Tout cela fait voir la pauvreté, la misère de ces malheureux dont la condition est pire que celle des journaliers. Ils sont bien trop nombreux : on compte qu'ils vivent à trois sur cent *pertiche*, occupés sans relâche à remuer la terre, à la bêcher et à ramasser des récoltes qui, déduction faite de leur nourriture et de celle des bestiaux (en supposant cette nourriture suffisante), ne laisse rien pour le propriétaire. De là, une détresse générale. Les partisans de la petite culture devraient venir ici apprendre l'infaillibilité avec laquelle ils font arriver à la ruine. Les villes et les manufactures ne demandant point le surcroît de population, il en résulte qu'il faut, pour que chacun ait sa place, partager la même quantié d'aliments entre des bouches de plus en plus nombreuses. Il n'est pas plus possible de s'opposer à la procréation que de forcer à l'émigration ; mais un propriétaire peut, lentement, prudemment, introduire chez lui un nouveau système, faire valoir lui-même une grande ferme, bien cultivée par des journaliers de tout âge et de tout sexe, bien rétribués. Si cela ne suffit pas, il peut établir quelque manufacture grossière qui emploie le surplus de population, et arriver ainsi, peu à peu, à proportionner la nourriture à ceux qu'elle doit soutenir (1). Il y a maintenant de sérieuses raisons pour opérer cette transformation : la révolution française se propage, et bien plus sûrement là

(1) M. Lavizari nous apprend (*Annot. sul Millerpacher*, t. I, p. 221) que, loin de diminuer, le nombre des fermes augmente.
(*Note de l'auteur.*)

où il ne se trouve que de grands propriétaires et de pauvres paysans, que là où il s'est formé une classe intermédiaire d'hommes intéressés à maintenir l'ordre public. Quel champ pour une révolution, qu'un pays peuplé de misérables métayers profondément endettés envers leurs seigneurs! En pareil cas, les neuf dixièmes des habitants ont intérêt à brûler ses livres de comptes en brûlant son château; il est seul, tous sont contre lui. Dans les plaines irriguées, où l'étendue occupée par les prairies mène à de grandes exploitations au moyen de peu de bras, il y a une génération de puissants fermiers prêts à faire cause commune avec le propriétaire pour tenir le peuple en paix, et qui, n'ayant que des journaliers soldés régulièrement, n'entrent point avec eux dans des comptes si dangereux. Là, d'ailleurs, la disproportion entre les deux camps ne serait pas si grande.

Le but principal des gens qui possèdent doit être, à présent, d'assurer leurs possessions, et ils n'ont à prétendre à rien de semblable s'ils remplissent le pays d'une foule de débiteurs affamés. On devrait se souvenir que les excès, les pillages, les incendies ne se sont pas montrés, en France, dans le pays de Beauce, la Picardie, l'Artois, où le métayage est inconnu et les exploitations très-étendues, mais dans le Mâconnais, la Sologne, la Bresse, où toute la terre est entre les mains de métayers. C'est, je le crois, un exemple qui vient à propos et dont les propriétaires italiens devraient sentir l'importance. Mais, pour obtenir un tel résultat, ils devraient vivre sur leurs terres, au lieu de les abandonner à la rapacité des intendants; ce n'est pas au milieu du vain luxe des villes qu'ils apprendront à asseoir leur propriété foncière sur des bases plus solides (1).

(1) On a laissé ce passage tel qu'il avait été écrit alors que les hor-

On trouve de grands et riches fermiers dans la partie du Milanais soumise à l'irrigation. Voici des notes détaillées sur une ferme que j'ai visitée entre Milan et Pavie. Etendue, 3,100 *pertichè*, dont 1,600 en riz, 200 en chanvre, 450 en prairies permanentes, 450 en trèfle, 400 sous la charrue, pour du blé, du seigle, du maïs, du millet, de l'avoine, etc.; 12 chevaux, 8 bœufs, 55 vaches, 2 taureaux, 40 journaliers: rente 20 liv. la *pertica;* le tout pouvant être irrigué.

A Codogno, une ferme de 100 vaches présente le tableau suivant : 2,000 *pertiche*, 100 vaches, 1 *cazzaro* (*casaro*), 1 *sotto cazzaro* (*sotto casaro*), 6 autres employés pour le fromage, 9 pour la culture des céréales, 1 agent, 1 garde, pour empêcher les vols, surtout celui de l'eau, enfin un homme chargé de conduire les irrigations. Il faut 50,000 liv. pour monter un établissement semblable. Quelques fermiers sont riches à 100,000 livres. Le taux des profits dans ces districts est de 10 à 15 0/0. Quelques laiteries sont tenues par les propriétaires, mais en très-petit nombre.

ETATS DE VENISE. — Toutes les terres du Bressan et du Véronais sont tenues *alla metà*, même les vignobles; on ne réserve guère que quelques prairies et un peu de bois. Le propriétaire paie l'impôt foncier, le métayer fournit le cheptel et les taxes qui le frappent.

M. Locatelli a une ferme de 100 *campi*, à deux milles de la ville ; elle lui rend net 250 *zecchini*, soit un peu plus de 30 schill. l'acre (92 fr. 70 par hectare). Une autre, plus éloignée de 600 *campi*, lui donne 650 *zecchini* net; il y a 8 vaches, 22 bœufs et 150 moutons. Dans le Vicentin (1),

reurs qui se sont passées en France n'avaient pas fait, de ce qui regarde ce pays, un objet plus digne d'être exécré que d'être pris pour exemple. (*Note de l'auteur.*)

(1) Détails pour une ferme de 120 *campi :* 20 en prairies non irriguées,

la rente calculée en argent est de 2 1/2 *zecchini* par *campo*. Des fermes ont jusqu'à 2,000 *campi*. Auprès de Padoue, 100 *campi* font une grande ferme, 60 une moyenne, 40 une petite, et ces petites passent pour les mieux cultivées. Si le fait est vrai et non pas un simple préjugé de la part de la personne qui m'a donné ces renseignements, il montre que certainement la culture est mauvaise. Cependant, il serait bon de ne pas se prononcer trop vite, car on en donnait pour raison que le nombre des employés est plus grand sur les petites terres que sur les grandes, preuve certaine du peu d'améliorations réalisées jusqu'ici. Une ferme de 100 *campi* demande un capital de 100 ducats ; en comptant le ducat à 3 sh., ce qui n'est pas exact, on arrive à la mince proportion de 33 sh. par acre anglais (102 fr. par hectare). On a, jusqu'à un certain point, une idée assez juste des fermes du Padouan, d'après les notes suivantes. Le district contient 288,300 habitants, 49,943 vaches et bœufs à l'engrais, 41,000 bœufs de labour, 102,000 moutons, 16,598 porcs, 731 mulets, 2,381 ânes. Selon l'opinion d'un professeur, le malheur de ce pays vient de ce que les grands propriétaires louent à des entrepreneurs pour 10,000 ducats d'un seul coup ; ceux-ci sous-louent à de pauvres gens, qu'ils écrasent de façon à ne leur rien laisser pour vivre ; de là la misère générale. Un autre me dit que cela venait de la pauvreté des paysans, qui ne sauraient faire d'avances à la terre. Je sus, au reste, de bonne source que le Padouan n'égale le Vicentin que dans la montagne, où les paysans sont plus à leur aise que dans la plaine.

ETATS DU PAPE. — BOLONAIS. — Les domaines se

90 en céréales, 10 en trèfle, 15 bœufs et élèves, 3 vaches, 2 chevaux, 4 porcs ; 7 hommes, 4 hommes avec leurs bœufs, 4 femmes, 2 enfants. (*Note de l'auteur.*)

louent en général à des entrepreneurs qui les sous-louent à des métayers ; de la sorte le propriétaire ne reçoit que la moitié, ou un peu plus, de ce qu'il recevrait sous un meilleur régime et avec des paysans plus heureux. Les instruments, le gros bétail, les moutons et la moitié de la semence, tombent à la charge du fermier, les réparations regardent le propriétaire; on partage le produit par moitié. La soie et le vin sont sujets aux mêmes conditions.

Détails sur la ferme de M. Bignami : 600 *tornature*, 360 dans la montagne, le reste en plaine; 6 métayers 36 bœufs de travail, 12 vaches, 20 élèves, 100 moutons. Produit: 2,000 *corbi* de vin, 3 ou 400 *corbi* de froment.

TOSCANE. — Le fermage à rente est de très-récente date dans le pays, et, ce qui est étrange à dire, c'est que M. Paoletti, écrivain très-pratique, s'en déclare l'adversaire. (*Pensieri*, etc., p. 162-164.)

Les Toscans appellent une ferme *podere*, et *fattoria* l'ensemble des *poderi* soumis au même *fattore*, agent dont les fonctions consistent à s'assurer de la bonne exécution des clauses du bail, surtout en ce qui concerne la moitié à percevoir. Les fermes n'occupent souvent qu'une paire de bœufs, et 10 ou 12 personnes vivent sur l'habitation. Quelquefois 100 *pertiche* (la *pertica* est à l'acre comme 25 est à 38) occupent, avec deux paires de bœufs, une vingtaine de personnes.

On m'a assuré que, surtout auprès de Florence, ces métayers sont fort à leur aise, qu'aux dimanches et fêtes ils sont fort bien habillés et ne se refusent ni les vêtements de soie, ni les bijoux d'argent et d'or, et qu'ils se nourrissent très-bien avec du pain, du vin et des légumes. Cela peut être en certains cas, mais non pas généralement. Il est absurde que des paysans puissent être heureux avec la tenue

d'une paire de bœufs, et une preuve de ce que j'avance c'est que le propriétaire, après avoir fourni sa moitié du cheptel, est souvent obligé de prêter à son fermier de quoi acheter l'autre moitié. Mais, vous dit-on comme en France, on loue ainsi une ferme avec peu d'argent, etc. Mais il est sûr aussi que la misère et une triste culture sont les suites de semblables locations. Loin des villes, les métayers sont tellement pauvres que le propriétaire doit leur avancer du grain pour manger; ils se nourrrissent de pain noir où il entre de la farine de vesces, boivent de l'eau faiblement rougie qu'ils appellent *acquarolla*, n'ont de viande que le dimanche et sont très-ordinairement vêtus. Avec tout cela, cependant, ils se trouvent mieux qu'avant que la liberté du commerce des grains ne fût proclamée. Les gens les plus riches sont ceux du Valdichiana.

Selon les baux les plus en usage, le propriétaire fournit tout le cheptel et paie les impôts, sauf les 3 liv. par tête pour les individus au-dessus de 3 ans, que le paysan acquitte en ce qui regarde sa famille. Dans une *fattoria* considérable qui comprend 18 *poderi* à Castello Villa Bali Martelli, le plus grand est de 200 *stiori* (36 acres à 5 1/2 ou 28 1/2 à 7), le plus petit de 70. Voici les détails pour 190 *stiori* : 1 paire de bœufs, 2 veaux, 1 cheval, 1 mulet; ni vaches, ni moutons, ni porcs; 14 personnes de tout âge et de tout sexe; impôts 80 pauls avant le rachat ordonné par le grand-duc, 15 maintenant; dîmes, 15 pauls, payés, moitié par le propriétaire, moitié par le fermier; c'est 6 sh. 8 d. en tout pour environ 30 acres. Produit : en blé 180 *scudi*, soie 6 1/2, vin 58, huile 60, en tout 85 liv. La moitié ou 44 liv. est la part du propriétaire; c'est au delà de 1 liv. st. 5 sh. (77 fr. 20 par hectare) par acre, à 5 1/2 *stiori* par acre anglais, et 1 liv. st. 11 sh. à 7 *stiori*

(95 fr. 80 par hectare). Il n'y a pas de petits propriétaires.

VILLAMAGNA. — M. Paoletti, curé de cette paroisse et auteur d'excellents ouvrages sur l'agriculture, auxquels j'ai fait des emprunts, à été assez obligeant pour me donner, sur les 3 *poderi* qui forment sa prébende, des détails qui feront comprendre l'agriculture toscane dans ce district.

Trois *poderi*, trois familles :

Semence :	48 *staj*	de blé..........	168	*stiori* de terre.
	3 »	vesces.......	7 1/2	»
	24 »	fèves........	28	»
	6 »	avoine.......	10	»
PRAIRIES ARTIFICIELLES.				
Trèfle, grand millet, vesces, avoine; le tout pour fourrages............			24	»
Bois....................			283	»

Le *stajo* de froment de 40 lb. angl. (52 à 55 lbs. toscanes) ensemence 3 1/2 *stiori* et rend de 8 à 9 ; les vesces, 4 ; les fèves, 3 ; l'avoine, 7. Il n'y a pas à se plaindre pour le froment, mais le reste est misérable. Si les biens, surveillés par un écrivain aussi estimable, ne donnent pas plus sous le régime du métayage, que l'on s'imagine la misère du reste. Les plus pauvres terres ne donnent pas, chez nous, d'aussi pitoyables rendements que ces vesces, ces fèves et cette avoine. On a sur ces trois *poderi* : 36 moutons, 1 mulet, 6 bœufs et 4 vaches ; 50 barils d'huile, à 5 *scudi*, et 380 barils de vin, valant 10 liv. à la vendange, mais 15 ou 16 liv. un an plus tard ; 25 *scudi* de soie et 10 *scudi* de bois, car les trois quarts des bois vont être coupés. Les réparations sont à la charge du propriétaire ; le cheptel appartient au bénéficiaire, et non à l'église ou aux paysans ; ceux-ci fournissent les instruments et recueillent les trois

quarts du blé de semence. L'autre quart, le blé de printemps, ainsi que toutes les récoltes préparées à la *vanga* (bêche), appartiennent au propriétaire ; ce sont les meilleures. Disons ici que cette préférence donnée à la bêche sur la charrue est une preuve du peu de progrès de l'agriculture.

MODÈNE. — Il y a dans les montagnes beaucoup de paysans propriétaires, aucun dans la plaine. Le mal, ici, comme dans le reste de la Lombardie, est l'habitude qu'ont les grands seigneurs et les possesseurs de biens de mainmorte de louer à des entrepreneurs qui sous-louent à des métayers ; ce régime prévaut par tout le duché. Le fermier donne la moitié du cheptel, le propriétaire l'autre moitié. Vers Reggio, le nombre des exploitations isolées est fort grand; elles sont en bon état et bien closes; on ne voit point une seule chaumière de journalier, il n'y a que des métayers.

PARME. — La partie comprise entre Reggio et Parme est de beaucoup inférieure à celle comprise entre Modène et Reggio. Les haies ne sont plus si bien entretenues ni les maisons si bien construites, si blanches et si propres. Il n'y a que des métayers; le propriétaire donne le bétail, la moitié de la semence et les impôts; le paysan ne fournit que les instruments de travail. Il faut que, dans les duchés de Parme et de Plaisance, comme dans bien d'autres régions, les fermes soient très-petites. L'usage que j'ai partout remarqué de défoncer la terre pour les fèves le montre évidemment ; la foule de gens sur le marché l'annonce aussi.

J'ai vu à Plaisance des hommes qui n'étaient chargés que d'un sac de pommes d'environ 1 peck ; l'un d'eux n'avait qu'un dindon, et fort ordinaire encore. Quelle perte de temps et de travail lorsqu'un grand gaillard ne sait pas s'employer autrement!

SAVOIE. — Tous les paysans sont propriétaires. Dès l'an 897, les fermes étaient louées par bail de vingt-deux ans, et non-seulement contre paiement en nature ou en services, comme dans le nord de l'Europe, mais aussi contre une partie en argent. Ceci nous montre combien l'Italie nous devançait dans ces temps reculés (1). On dit que c'est en 1464 qu'on commença à réduire les baux à trois ans (2).

SECTION V

RENTE ET PRIX DE LA TERRE

J'ai déjà expliqué, en parlant de la France, comment je prenais ceci pour l'une des recherches les plus importantes de l'économie rurale. Le préjugé vulgaire veut que rien ne

(1) « *Un certo Donno che cerca da P. abbate di S. Ambrogco a nome di livello, per ventidue anni, alcune terre nel contado di Brescia ch' erano del monistero d'Orona, promettendo di pagare a ficto cio è per fissa annuale pensione tanta quantità di generi et di denaro : secale modia decem, seligine staria duodecem, faba*, etc. » Giulini ajoute : « *Qui chiaramente si comprende, che s'ingannò il Mattioli, il quale credette che la segale fosse la siligine degli antichi.* » *Memorie della città et della campagna di Milano.* » Giulini, part. II, p. 62.

Traduction : « Un certain Donno, qui cherche à obtenir de l'abbé de Saint-Ambroise un bail de 22 ans pour des terres de la campagne de Brescia, relevant autrefois du monastère d'Orona, et promettant payer, tant en nature et tant en espèces : seigle, 10 moggj; seligine, 12 staj; fèves, etc., etc.... » « Ici, on voit clairement que Mattioli s'est trompé en prenant le seigle pour la seligine des anciens. » *Mémoire sur la ville de Milan et ses environs.*

(2) Coronelli, *Sopra l'instituzione agraria della gioventù.* In-4°, 1789, p. 58. (De l'éducation agricole à donner à la jeunesse.)

donne autant de valeur à la terre que le voisinage de centres de commerce ou de manufactures. Si mes voyages n'avaient d'autre résultat que la réunion de faits contraires à cette absurde théorie, je ne considérerais pas mon temps comme entièrement perdu.

PIÉMONT. — CENTALLE. — La terre se vend, en général, 8 ou 900 liv. la *giornata*, qui, suivant Paucton, est à l'acre anglais comme 7,440 est à 7,929; un peu à l'écart des villes, 600 à 850 liv. Quelques-unes valent 1,000 liv. (53 liv. st. 6 sh. par acre anglais = 3,292 fr. 80 c. par hectare). Bonnes prairies irriguées, 1,000 à 1,200 liv.

TURIN.— Le prix est très-élevé dans les environs, comme on doit bien s'y attendre. A quatre milles, la *giornata*, sans être irriguée, vaut 1,200 liv.; irriguée, sa valeur est immense et se règle d'après l'eau dont on peut disposer. Une concession suffisante à arroser cinq *giornate* pendant une heure par semaine en fait hausser le prix à 1,500 livres (79 liv. st. 19 sh. l'acre angl. = 4,939 fr. 20 c. par hectare); si elle ne suffit qu'à deux *giornate*, 1,000 liv.; à trois, 1,200 liv. L'irrigation ajoute environ un tiers à la valeur du sol. A cinq milles, à Cambiano, la terre arable vaut 3,000 liv.; mais ceci est rare.

On rencontre près de la ville des prix comme 3 et 4,000 liv.; mais, en général, une terre arable susceptible d'être irriguée se vend 1,000 liv.; non irriguée et située un peu plus loin, elle tombe à 550 et même 200 liv. Si l'on faisait une moyenne en excluant les qualités tout à fait supérieures, on arriverait à 500 livres. Quant à la rente, il en est peu question, tout étant loué à moitié; mais on peut dire que des prairies d'une valeur de 1,000 livres se loueraient de 70 à 75 livres. Un domaine ayant deux tiers de terres arables et un tiers de prairies se louerait 40 livres, pourvu

qu'il fût sur un bon terrain. Près de la ville, la rente des terres arables est de 30 livres.

VERCEIL. — Rizières, 500 liv.; bonne terre à froment, 800; prairies irriguées, 600 liv. et même 700 liv. la *giornata*.

MILANAIS. — Les prix vont de 15 jusqu'à 1,000 livres la *pertica* (1), mais leurs variations les plus ordinaires sont

(1) On ne croirait pas la peine que j'ai eue à déterminer la *pertica* de Milan. Paucton, dans sa *Métrologie*, donne 0,14727 : 0,7929 comme son rapport avec notre acre anglais; elle contiendrait 8,090 pieds, et il y en aurait 5 1/3 dans l'acre. Le comte Alexandre Cicogna dit, dans les *Mémoires de la Société patriotique de Milan*, vol. II, p. 304, que, si les semences sont mises à 15 *oncie* l'une dans l'autre, il en faudra 1,479 pour une *pertica*; comme l'*oncia* vaut 2 pouces anglais, cela fait 9,243 de nos pieds dans la *pertica*.

De son côté, M. de Lalande prétend qu'il faut plus de 5 *pertiche* pour faire un arpent de Paris; maintenant, cet arpent est à l'acre : : 0,6694 : 0,7929; il contient par conséquent 36,775 de nos pieds; s'il contenait 5 *pertiche*, la *pertica* ne vaudrait que 7,355 pieds, et il y en aurait environ 6 dans un acre. Dans les notes qui accompagnent la nouvelle édition (1775) des *Venti Giornate*, de Gallo, il est dit que la *pertica* renferme 6,152 pieds français, ce qui s'accorde assez avec M. de Lalande.

Le comte Carli, ancien président du Conseil suprême des finances à Milan, s'exprime ainsi dans son *Essai sur le censimento* : « *L'arpent di Francia stà alla pertica milanese come 1 3/4 ad uno prossimamente.* » (L'arpent de France est à la perche de Milan dans le rapport approché de 1 3/4 à 1.) *Opere del signor conte Carli*, in-8°, 1784, t. I, p. 223.

L'arpent de France étant à l'arpent de Paris comme 48 est à 32, il contient 55,162 pieds anglais, et la *pertica* 31,500. Mais le même auteur dit (p. 320) qu'il y a 4,868 *pertiche* dans un mille carré italien. S'il en est ainsi, il y en a 3,628 par mille carré anglais : cela fait 5 4/6 *pertiche* par acre.

Rebuté par tant de contradictions, j'ai eu recours à une autre autorité. L'*oncia* de Milan vaut 2 pouces anglais. D'après cela, on peut arranger ainsi les mesures :

Une *pertica* vaut 24 *tavole*.
Une *tavola* » 12 *piedi*.
Un *piede* » 12 *oncie*.

La *tavola* et la *pertica* sont des mesures de superficie, dont la première contient 12 pieds carrés. Cela fait 576 pieds carrés anglais, qui,

entre 600 et 1,000 liv. Comme la livre vaut 7 1/2 d. anglais (0,75 centimes), 1,000 liv. correspondent à 98 liv. st. 19 sh. 2 d. l'acre anglais (6,113 fr. 50 c. par hectare). On l'achète généralement à un taux qui donne 2 1/2 à 3 0/0 pour les fonds ainsi placés. Entre Milan et Pavie, les terres irriguées valent de 300 à 500 liv. A 300 liv. on les loue 12 liv. De Milan à Mozzata, quand on a passé les quelques milles

multipliés par 24, donnent 13,824 pieds pour une *pertica*. Il en tiendrait à peu près 3 1/6 par acre; c'est, dorénavant, la valeur que j'adopterai. (*Note de l'auteur.*)

Nous extrayons de l'excellent ouvrage de M. Etienne Jacini sur l'agriculture lombarde (3e édition, Milan et Vérone, 1857, p. 58) une note traitant des rapports des mesures de la Lombardie aux nôtres.

La pertica	de Milan	est à l'hectare comme	6.54	est à	100.00
»	de Côme	»	7.03	»	
»	de Crema	»	id.	»	
»	de Crémone	»	8.08	»	
»	de Lodi	»	7.16	»	
»	de Pavie	»	7.69	»	
»	de la Valteline	»	6.88	»	
»	de Bergame	»	6.62	»	
Le piò	de Brescia	»	32.55	»	
La biolca	de Mantoue	»	31.38	»	

Milan	1 moggio	vaut	8 staja	ou	146	litres.
»	1 soma	»	9	»	164	»
Bergame	1 soma	»	8	»	170	»
Côme	1 moggio	»	8	»	150	»
Crema	1 soma	»	16	»	175	»
Crémone	1 sacco	»	3	»	106	»
Lodi	1 sacco	»	8	»	158	»
Pavie	1 sacco	»	6 mine		122	»
Sondrio	1 soma	»	8 quartari		146	»
Brescia	1 soma	»	12 quarti		150	»
Mantoue	1 sacco	»	3 staja		103	»

Le kilogramme est à la livre (*peso grosso*, poids fort) comme 1.31 à 1
» » (» *sottile*, poids faible) » 3.03 à 1

de terres irriguées, la rente ne va guère au-dessus de 4 à 5 liv. la *pertica*.

Il y a généralement par tout le Milanais une augmentation de rente assez élevée à chaque fois que l'on signe un bail un peu long, de 18 à 21 ans, par exemple. La somme des espèces en circulation s'est accrue, et le prix des choses a suivi cet accroissement. Un fait digne de l'attention de l'homme d'État, c'est que ce pays, qui vit entièrement du produit de la terre, sans manufactures et sans commerce autre que celui des denrées qu'il obtient du sol, soit arrivé à cet état de prospérité tout aussi bien que les contrées où commerce et manufactures sont les principales sources de richesse, bien qu'il ait depuis longtemps atteint un degré de culture auquel les autres pays ont peu de chose à opposer.

Lodi. — Dans les environs immédiats, la meilleure terre vaut 600 liv. la *pertica* (59 liv. 8 sh. par acre anglais = 3,669 fr. 65 c. par hectare); plus au loin, de 350 à 300 liv. La *Spina*, ferme que j'ai visitée et qui appartient au chevalier don Bassiano Bona Noma, se loue 30 liv.; d'autres, 25 liv.; le loyer commun est de 12 à 15 liv. Les loyers les plus hauts sont payés par les laiteries, car elles occupent les meilleures terres.

Codogno. — Terres arrosées, 300 liv. la *pertica*; loyer, 10 liv., soit 19 liv. st. 9 shill. l'acre anglais (1,201 fr. 60 c. par hectare). La rente est nette, le fermier demeurant chargé des impôts, etc.

	liv.	sols.
Rente nette	10	0
Impôts sur la distribution de l'eau	1	0
Censimento	2	5
	13	5

États de Venise. — Bergame. — Près de la ville, 80 du-

cats la *pertica*. Le ducat est de 8 livres et la livre sterling de 50; et si les éditeurs d'Agostino Gallo ne se sont pas trompés, il y a 6,194 pieds français carrés dans la *pertica*. D'après cela, ce serait au taux de 78 liv. st. 8 sh. par acre angl. (4,843 fr. 40 c. par hectare).

BRESCIA. — Le meilleur sol, 800 *scudi* le *jugero;* plus ordinaire, de 300 à 500. Cette mesure contenant 4 *pertiche*, tandis que l'acre anglais en contient 4 1/4, la moyenne de 400 *scudi* correspond à 59 liv. st. l'acre anglais (3,644 fr. 90 c. par hectare), en supposant le *scudo* égal à 7 livres. A 800 *scudi*, ce serait 118 liv. st. l'acre (7,289 fr. 85 c. par hectare). Loyer par *jugero*, de 5 à 10 *scudi;* moyenne 7 1/2, soit 22 sh. l'acre angl. (67 fr. 95 c. par hectare).

VÉRONE. — La terre se vend en général 70 *zecchini* le *campo* (44 liv. st. 6 shill. l'acre anglais = 2,736 fr. 80 c. par hectare); le propriétaire perçoit un intérêt de 3 à 4 0/0 pour les fonds ainsi placés. J'ai vu un champ semé de blé, quoique près de la ville, qui vaudrait 100 *zecchini*, tandis que d'autres très-graveleux, tout contre la Porta Nuova, n'en valent que 15. Placés plus loin, ils tomberaient à 8 ou 9 (5 liv. st. l'acre angl. = 308 fr. 90 c. par hectare); ils ne sont cependant pas si mauvais, puisqu'ils portent de bons mûriers.

VICENCE. — On vend les meilleures prairies irriguées 2,400 à 3,000 liv. le *campo;* c'est environ 65 liv. st. l'acre anglais (4,015 fr. 60 c. par hectare). La meilleure terre arable est presque du même prix; la plus mauvaise ne va qu'à 300 liv.: on ne cultive, dans la première, ni vignes ni mûriers. La moyenne est de 900 à 1,000 liv., donnant 110 liv. par *campo*, ou environ 55 shill. l'acre (169 fr. 90 c. par hectare). Le loyer le plus haut est de 3 *zecchini* le

campo, communément 1, 1 1/2 et 2 *zecchini*; mais, en général, on a des métayers.

ENTRE VICENCE ET PADOUE. — La meilleure terre vaut 45 *zecchini* le *campo*; c'est le prix des rizières.

PADOUE. — 200 ducats la meilleure qualité; le ducat vaut 6 liv. 4 s. Le *campo* est de 840 *pertiche quadrate* de 6 pieds chacune, soit 30,240 pieds. Mais le pied a 1 pouce de plus que celui de Paris; cela fait 35,280 pieds, ou environ 9/10 d'acre anglais (1).

Terrain médiocre, 95 ducats; mauvais, 50 ducats. Rizières avec irrigation, 200 ducats; avant d'être appropriées à cette culture, 100 ducats. Prairies irriguées, 200 ducats. Bois, 100 ducats. Jardins, 400 ducats. Intérêt des biens fonds, 5 0/0.

ÉTATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Les propriétaires prélèvent la moitié du produit, équivalant à 1 liv. st. 6 shill. 5 d. (163 fr. 20 c. par hectare) par *tornatura* ou moitié d'acre. C'est 5 liv. st. de produit brut, mais seulement dans les parties riches de la plaine. En prenant tout, bon, mauvais et médiocre ensemble, la part du propriétaire s'élève de 8 sh. 9 d. à 26 sh. 5 d. par *tornatura* (de 53 fr. 80 c. à 163 fr. 20 c. par hectare). Le prix d'une terre, dans ce dernier cas, est de 21 liv. st. 17 sh. 6 d. par *tornatura* (2,699 fr. 90 c. par hectare); mais, en général, cela varie de 8 liv. st. 15 shill. à 13 liv. st. 2 shill. 6 d. (de 1,081 fr. 10 c. à 1,621 fr. 70 c. par hectare). L'intérêt du capital employé en acquisitions est de 4 à 5 0/0; 7 0/0 dans la montagne.

TOSCANE. — FLORENCE. — La moitié appartenant au

(1) M. Paucton la donne comme surpassant l'arpent de France, 1,0866. Je ne suis pas assez grand mathématicien pour savoir comment il y arrive. (*Note de l'auteur.*)

propriétaire, car on ne connaît que le système *alla metà*, est d'environ 3 liv. net (2 shill. 1/2 d.) par *stiora* dans la plaine, 11 shill. 8 1/4 d. par acre anglais (36 fr. 10 c. par hectare) (1); sur les collines, 2 liv. (7 shill. 8 1/2 d. par acre anglais = 23 fr. 80 c. par hectare); dans la montagne, 1 liv. On n'a pas besoin d'autres preuves de l'état misérable de l'agriculture du pays, état dû sans doute à l'influence de ce déplorable système. Que devait-elle être avant que Léopold eût tant fait pour l'affranchir?

VILLAMAGNA. — On estime 12,000 scudi (3,400 liv. st.), trois *poderi* contenant 200 *stiore* de terres en culture et 283 de montagnes boisées; 7 liv. st. la *stiora* l'un dans l'autre. Le métayage actuel donne un revenu de 500 *scudi*. L'intérêt de la terre est en général ici de 3 1/2 0/0; autre part, de 3 0/0.

DUCHÉ DE MODÈNE. — MODÈNE. — La *biolca*, mesure du pays, équivaut à 29 *toises* de France sur 26 ou 754 *toises carrées*. Son rapport à l'acre anglais est celui de 27,144 à 38,300 ou plus simplement de 15 à 21. Cette surface en sol arable se vend de 500 à 1,200 liv., la livre modénaise étant la moitié de celle de Milan, ou d'une valeur de 4 d. environ : 800 liv. feraient 18 liv. st. par acre (1,112 fr. par hectare). Prairies irriguées de 1,200 à 3,000 liv. (3,000 liv. font 70 liv. st. l'acre = 4,324 fr. 50 c. par hectare). On fait trois coupes, la première rend 1 *carro* de 100 *podi* ou 2,500 lbs (lb. qui est les 3/4 de la nôtre). Le foin vaut 3 ou 4 *zecchini* par *carro*.

PARME.— 50 *zecchini* la *biolca* de 1re qualité (31 liv. st. 7 sh. par acre anglais = 1,936 fr. 75 c. par hectare). Vers Firenzuola elle est de 25 à 40 *zecchini* (de 968 fr. 35 à 1,549 fr. 40 c. par hectare).

(1) A raison de 5 1/2 *stiori* par acre. (*Note de l'auteur.*)

PIÉMONT. — VOGHERA. — De San Giovanni à Voghera, 1re qual. 500 liv. le journal. Passé cette ville, 24 *scudi* de Milan par *tavola* (environ 20 à 25 liv. par acre = de 1,235 fr. 55 c. à 1,544 fr. 45 c. par hectare). De Voghera jusqu'à quelques milles de Turin, moyenne 500 liv. (26 liv. st. 13 shill. par acre anglais = 1,645 fr. 90 c. par hectare).

SAVOIE. — A Montmélian les vignes valent de 1,000 à 1,200 liv. le journal, c'est-à-dire quelque chose comme l'arpent de France. Les pentes des montagnes qui entourent Chambéry se vendent au taux des prairies, quoique le sol soit couvert de pierres, mais le vin y est bon. Terres en culture à Modena (Modane), dans la haute Savoie, 1,000 livres. Parties améliorées sur la montagne, de 3 à 500 liv.

L'examen le plus superficiel des prix ci-dessus indiqués suffira pour montrer qu'à l'heure présente, longtemps après que la Lombardie a perdu son commerce et ses manufactures (1), on y vend la terre à un taux que l'on croirait devoir indiquer une industrie très-florissante, car il est de 30 à 100 liv. st. l'acre (de 1,853 fr. 35 c. à 6,177 fr. 85 c. par hectare), en moyenne, dans un territoire qui ne se peut comparer à beaucoup d'autres. Je ne crois pas aller trop loin en affirmant que chez nous cela n'atteindrait pas la moitié, peut-être même le tiers. N'oublions pas non plus que les villes les plus commerçantes actuellement, comme Livourne, Genève et Venise, n'ont aucune influence sur les

(1) Chacun sait que, rigoureusement parlant, il y a partout en Lombardie du commerce et des manufactures; tels sont les moulins à soie, les métiers à velours de Gênes, les verroteries de Venise. Mais, comparativement à des pays comme la France et l'Angleterre, on peut bien les passer sous silence dans la discussion présente.

(*Note de l'auteur.*)

prix que nous venons de citer. Ce n'est certainement pas la concurrence des négociants de Venise qui fait hausser la valeur des domaines de *terra firma*, et qu'importe aux Génois ou aux gens de Livourne celle des domaines du Milanais et du Piémont ? Si Livourne n'a pas défriché la Maremme, est-ce qu'on lui devrait les irrigations du Lodésan ? Bologne est peut-être la ville la plus manufacturière d'Italie, a-t-elle asséché la lagune de Comacchio ? Préférez-vous vous appuyer sur une puissance antique, prenez Florence (1), Pise, Gênes, Venise. Les deux premières s'élèvent

(1) Consultez Giovanni Villani (lib. VII, cap. XCIII) sur l'immense développement du commerce et des manufactures de Florence au XIVe siècle. « *In Firenze le botteghe* (anno 1330) *dell' arte della lana erano dugento e più e facevano da settanta in ottanta mila panni di valuta di più di mille dugento migliaja di fiorini d'oro* (sono a scudi fiorentini 22,800,000) *che bene il terzo e più rimaneva nella terra per ovraggio senza il guadagno de' lanajuoli. Del detto ovraggio vivevano più di 30,000 persone.* Se per tutti i prodotti e manifatture dell' intera Toscana presentemente non entra più di un milione due cento mila scudi, chiaro è che tempo fà la sola arte della lana in Firenze produceva venti volte più utile di quello, che presentemente ne faccia tutto lo Stato. (Carli, *Saggio sopra la Toscana*. Op. 1, p. 348.)

La république florentine avait établi cette loi singulière : que nul n'était admis à faire preuve de noblesse s'il ne la tenait du commerce des laines ou de celui des soies. (Carli, t. V, p. 335.) Impossible de trouver nulle part une idée plus commerciale. (*Note de l'auteur.*)

Traduction du passage cité :

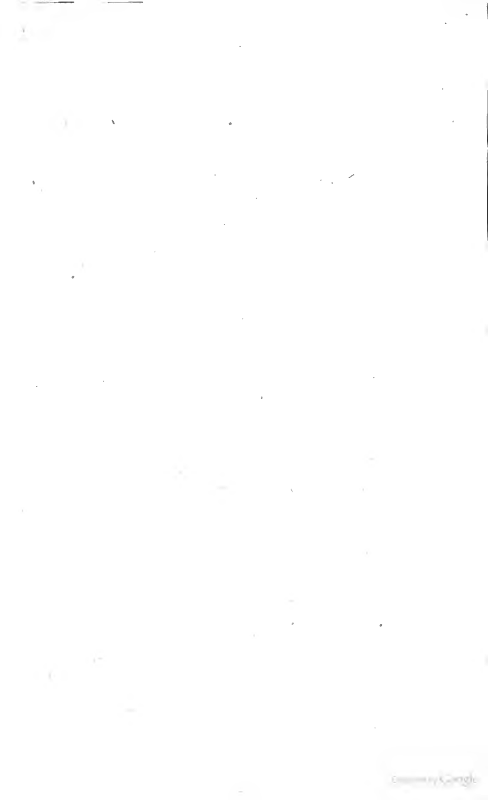
« A Florence, en l'an 1330, les ateliers de lainages étaient au nombre de plus de deux cents, et produisaient de soixante-dix à quatre-vingt mille florins d'or (soit 22,800,000 *scudi* de Florence, monnaie actuelle). Il en restait au moins le tiers dans le pays pour la main-d'œuvre, en ne tenant pas compte du profit des entrepreneurs. Cette main-d'œuvre suffisait à soutenir au delà de 30,000 personnes. » Si, maintenant, la Toscane ne reçoit, pour la totalité de ses produits, tant naturels que manufacturés, qu'un million deux cent mille écus, il est clair qu'autrefois les fabriques de lainages de Florence donnaient à elles seules vingt fois plus de profit que n'en donne actuellement l'État tout entier. » (Carli, *Essai sur la Toscane.*)

au milieu de la région la plus négligée de l'Italie; quant à Gênes, je n'en sais que ce qu'on en a écrit, mais je n'ai jamais vu que l'on parlât d'une culture avancée dans cette Ligurie *libre de petits propriétaires*. Et que l'on se souvienne à ce propos, car cela en vaut la peine, que le grand commerce et les manufactures, surtout dans une *ville* maîtresse d'un *territoire*, ne tendent pas à établir, mais bien au contraire à ruiner cette sorte de propriétés.

Une grande richesse due à l'industrie chasse la petite propriété par la puissance des capitaux. Dans les pays où les choses sont laissées à leur cours naturel, un gentilhomme campagnard, avec une dizaine de fermiers et une centaine de journaliers, prend la place d'un certain nombre de petits propriétaires, qui mangent tout ce qu'ils produisent et cependant sont à moitié-morts de faim. Cela se passe-il ainsi dans la Ligurie? Pour le Vénitien, je suis sûr du contraire.

La preuve la plus certaine d'une distribution inégale de richesse se trouve dans la pratique presque universelle du métayage. Si le commerce et les manufactures ont beaucoup fait pour l'Italie, et il n'y a pas à en douter, cherchez en la trace dans les villes et non pas aux champs. Les cités si industrieuses resplendissent encore de l'éclat de leur prospérité passée : franchissez leurs portes, vous n'en retrouverez plus rien; d'où cela peut-il venir? Probablement de ce que ces cités étaient *souveraines* et accablaient la campagne sous le poids de leurs monopoles. Qui donc répandra les richesses d'une main égale et donnera autant de verdure aux champs que de magnificence aux rues? Un gouvernement équitable. Ce que nous avons en Angleterre, c'est de là que nous le tenons, et il est remarquable que

notre île ne se distingue pas tant par une agriculture supérieure à celles des autres pays que par une classe d'hommes inconnue ailleurs. Vous la voyez partout en Angleterre, cette classe de fermiers aisés et satisfaits; si vous la voulez rencontrer en Lombardie, ne cherchez pas à Florence, ne cherchez pas à Gênes, allez dans le Lodésan.



CHAPITRE II

DES PRAIRIES

L'élevage du bétail et le soin des prairies sont dans un rapport si étroit l'un vis-à-vis de l'autre, que je ne crois pas me tromper en les réunissant dans le même chapitre comme partie d'un même sujet. Je diviserai mes observations à cet égard en deux sections : 1° Irrigation ; 2° bétail.

SECTION PREMIÈRE

DE L'IRRIGATION

S'il y a quelque chose qui donne à la Lombardie une supériorité très grande sur tout ce que j'ai vu dans d'autres

pays, ce sont les irrigations, je dois donc en parler avec détails.

PIÉMONT. — NICE. — Telle est ici l'importance de l'eau, qu'un jardin de 4 *sestarade* avec une petite maison se loue 20 *louis d'or* par an, soit 15 liv. st. par acre anglais, (1,026 fr. 70 c. par hectare). La sestarada est un carré de 12 *trebulchi* de côté, ou de 144 *trebulchi* en surface. 400 *trebulchi* carrés forment une *giornata* dont le rapport à l'acre anglais est celui de 0,7440 à 0,7929.

CONI. — Pendant les dix derniers milles du chemin de Nice à Coni le pays gagne beaucoup. Le sol rocheux près des montagnes devient un bon loam sableux dans la vallée. Il est parfaitement de niveau et on l'arrose avec un soin extrême. Il ne forme point de planches comme en Espagne, mais on lui donne d'abord un labour à plat, on sème le blé, puis on brise les mottes à la houe et l'on recouvre avec un fagot d'épines : après cela on ouvre à la charrue, à une distance de 8 à 12 yards (de 7 à 11 mètres), de profondes rigoles par où l'eau est admise.

A cette heure (septembre), on arrose du trèfle haut de huit pouces, au moyen de ces grandes raies, d'une façon tout à fait singulière. Un homme traîne en marchant à reculons une botte de paille ou d'herbe assez grosse pour boucher la rigole et forcer l'eau à refluer de chaque côté. Ce procédé est fatigant, coûteux, bien inférieur à la méthode espagnole. Le terrain est couvert de maïs, bon mais ordinaire, de millet et d'un peu de chanvre dont on a enlevé les pieds mâles.

Il y a beaucoup de trèfle, mais peu qui soit net de mauvaises herbes; en revanche, les prairies abondent, et c'est la gloire du Piémont : on s'entend à merveille à multiplier les canaux d'irrigation.

De Coni a Centallé. — Beaucoup de *cichorium intybus* et de *plantago lanceolata* dans les prairies. On coupe trois fois, et même, en de certaines années, quatre fois celles qui sont irriguées.

Racconis. — On fauche les prairies irriguées pour la troisième fois. Plantes prédominantes: *cichorium intybus, plantago lanceolata, achillea millefolium, trifolium pratense.*

Turin. — Un peu plus de la moitié du pays entre Coni et Turin paraît être arrosé, peut-être les trois quarts. Partout cela se fait avec la plus grande habileté : il est cependant étonnant que l'on ne s'occupe pas davantage de faire écouler l'eau qui a servi, c'est à l'amener seulement qu'on semble attacher de l'importance. Nous en pouvons conclure, soit que la chaleur du climat rend cette attention moins nécessaire que chez nous, soit que l'eau est trop précieuse par l'usage qu'on en sait faire, pour que l'on ait à craindre jamais un excès.

Auprès de Turin, on déploie un art merveilleux pour faire traverser les routes par les aqueducs servant aux irrigations. Le désir de rendre facile cette pratique, fait que l'on tient toujours l'eau à trois ou quatre pieds au-dessus du niveau général. Quand les aqueducs qui la portent arrivent à un chemin, ils semblent s'arrêter contre un mur, mais en réalité, ils communiquent avec un syphon en maçonnerie qui passe sous la chaussée. L'eau reparaît de l'autre côté, derrière un mur pareil au premier. Ces arcs-boutans, placés de distance en distance, me surprirent tout d'abord ; je ne découvrais rien qui m'en indiquât l'usage ; mais à peine étais-je monté sur la contre-allée, que je m'expliquai sur-le-champ tout ce qu'ils cachaient d'ingénieux. Voilà de beaux travaux.

TURIN. — Grandes irrigations dans tous les environs et

parfaitement entendues. On mesure l'eau avec le même soin que si c'était du vin. La propriété de la terre n'est pas entourée avec plus de garanties que celle du droit à une prise d'eau d'une heure par semaine. Belles prairies, sans eau, 1,000 à 1,100 liv. la *giornata ;* terres arables, de même, 500 liv.; avec l'eau, souvent 2,000 liv. Une prairie valant de 11 à 1,200 liv. la *giornata* donne une première coupe de 115 *rubbii* de foin, à 9 ou 10 *sols* le *rubbio;* une seconde, de 90 *rubbii*, à 7 ou 8 *sols;* une troisième, de 80 *rubbii*, à 6 ou 7 *sols*, le regain se vend 5 liv. pour les moutons que l'on y fait pâturer. Le produit total monte à 120 liv. ou 6 liv. st. par *giornata*, mesure moindre que l'acre. L'intérêt des 1,100 liv. du prix d'achat étant de 40 à 50 liv., il reste, tous frais faits, un bénéfice raisonnable. Comme on conduit très-souvent les moutons sur les prés pendant l'hiver, on s'abstient entièrement d'arroser. Quelques cultivateurs expérimentés attendent pour le faire que les gelées soient tout à fait passées, ce qui n'arrive que tard vers le 10, voire même le 15 mai. Faute de cettep récaution, la jeune et vigoureuse végétation est quelquefois perdue. En général, cependant, on ne s'en préoccupe aucunement et l'on arrose à toute époque, sauf lors du pâturage des moutons.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, ceux qui ont assez d'eau irriguent leurs terres une fois par semaine, pendant tout l'été, une fois par quinzaine, si la saison est pluvieuse; enfin un ou deux jours avant de faucher, si l'eau est bien claire. On ne fait d'autre distinction pour la qualité des eaux qu'à l'égard de celles des montagnes, qui sont froides, et de celles de la Doire près Turin qui sont trop chargées de sable pour être bonnes. On coupe les herbes des canaux qu'on laisse pourrir sur place; quelques bons fermiers vont jusqu'à herser le fond des aqueducs au printemps, afin de

troubler l'eau et lui donner plus de qualités fertilisantes. Une autre pratique, qui montre aussi la mesure de leur habileté en tout ce qui touche ce point, c'est l'écobuage des pièces dont l'herbage est de qualité inférieure : on n'y sème pas de blé, mais seulement des graines de fourrages. On ne saurait louer trop haut de semblables méthodes de culture. Le nom de celle-ci dans le pays est *motara*.

La possibilité de porter à un degré aussi élevé le système des irrigations vient de la loi qui considère le roi comme propriétaire de tous les cours d'eau : c'est à lui en conséquence que l'on achète le droit d'y puiser. De là découle aussi la faculté de conduire sur son terrain, où on le juge le plus à propos, les eaux dont on a fait l'acquisition, pourvu toutefois que l'on indemnise les possesseurs des propriétés que l'on traverse et du sol qu'on leur prend et du dommage qui en résulte pour le reste. Les estimations ont lieu d'après des règles connues de tous, et personne ne pourrait s'opposer à une mesure qui a pour objet le bien public. D'ordinaire ce sont des communautés ou de grands propriétaires qui acquièrent directement de pareils droits, et peu leur importe la distance du cours d'eau où ils doivent les exercer, puisqu'ils ont la prérogative de faire suivre à leur canal d'amenée la route qu'ils préfèrent, en évitant toutefois les terrains d'agrément, comme jardins, etc., etc. Il est également défendu d'en conduire *par-dessous* un canal déjà existant, car rien ne serait plus facile que d'y faire des saignées ; on doit alors se contenter de construire un aqueduc *par-dessus*. On comprend si bien partout les bienfaits de l'irrigation, que l'on se soumet volontiers aux règlements, et d'autant plus volontiers, si l'on n'a pas déjà d'eau à sa disposition, qu'on peut l'acheter du propriétaire du canal.

On la vend pour une heure chaque semaine, pour une

demi-heure, pour un quart d'heure même. Le prix de l'heure, en toute propriété, est ordinairement de 1,500 liv. A Gruliasco, à 4 milles de Turin, on voit de nombreuses roues hydrauliques élévatoires ; elles sont doubles et réunies par des palettes contre lesquelles frappe le courant ; les auges ne se trouvent que sur l'une d'elles et en dehors. L'eau est élevée de la sorte à 8 ou 10 pieds, c'est-à-dire à environ 2 pieds et demi moins haut que le diamètre total des roues ; il ne semble pas qu'on en perde, sauf ce qui reste attaché au bois. Pour éviter la dépense d'un grand nombre de vannes, on se sert d'une planche portative ayant la forme du canal, que l'on met où l'on veut arrêter l'eau et la forcer à refluer ; c'est un excellent moyen. On ne multiplie pas comme chez nous les rigoles d'irrigation et d'égouttement, et l'on ne semble pas tant ménager l'eau, quoiqu'on ait mis vingt, cent fois plus de soin à l'amener dans le pays et à l'y distribuer. Je ne pus m'empêcher de remarquer qu'il y avait beaucoup de mauvaises herbes, et qu'en bien des endroits on s'apercevait d'un trop long séjour des eaux. Cela ne se voyait pas autant entre Coni et Racconis.

De Turin a Chivasso. — Il n'y a pas un tiers de ce pays qui soit arrosé. A Chivasso, de même. A peine a-t-on passé la Doire-Baltée, qu'il se présente sur-le-champ deux canaux de dérivation considérables ; l'un des deux, fait il y a deux ans seulement, a autant d'importance que ceux que nous construisons pour la navigation.

Ciglione (Cigliano). — Peu de terres arrosées. J'ai vu quelques prairies desservies par des canaux d'amenée se détachant du canal principal, comme je n'en avais point encore observé. Peu de rigoles d'égouttement. Le nouveau canal traverse une garenne sableuse que l'on n'a pas cherché à irriguer.

TROUCHAN (TRONZANO). — Pays riche, bien arrosé. Beaucoup de mûriers.

SAN-GERMANO. — On fauche une troisième coupe très-maigre, de 15 cwt. environ par acre (1,882 k. par hectare), et cependant on arrose. La splendeur du Piémont est entre Coni et Turin. Ceux qui vont du Mont-Cenis à Turin et de Turin à Milan, ne voient rien en comparaison.

VERCEIL. — Le nouveau canal que l'on fait pour amener les eaux de la Doire-Baltée dans les rizières de Verceil est construit aux frais du roi ; il coûtera trois millions ; on en vendra l'usage aux communes. L'autre, que j'ai passé tout près de la Doire, est ancien et appartient au marquis de Bourg.

MILANAIS. — BUFFALORA. — Lorsque l'on entre dans le Milanais, après avoir traversé les divers bras du Tessin, on trouve un système d'irrigations très-développé jusqu'à Buffalora, où le Naviglio Grande, ce magnifique canal entrepris d'abord dans ce seul but, offre une largeur de 20 yards (environ 19 mètres), qui le rend navigable.

SAN PIETRO L'OLMO. — A partir d'ici, la méthode ordinaire fait place pour quelque temps à une autre rappelant celle du Berkshire. Des planches bombées portent au centre une rigole d'irrigation qui déverse sur les plans inclinés de chaque côté ; quelques-unes de ces planches sont larges de 2 *rods* (10 mètres) et hautes de deux pieds au milieu (0,60 centimètres). La terre est ferme, la végétation d'une bonne qualité ; dans les endroits qui ont la meilleure apparence, ce sont le *cichorium intybus*, le *plantago lanceolata* et le *trifolium pratense* qui dominent.

MILAN. — Comme les irrigations du Milanais sont peut-être les plus importantes qu'il y ait au monde, et certainement, au moins, les premières qui aient été tentées en Europe après la chute de l'empire romain, elles méritent toute

l'attention du touriste agriculteur. On verra, par un rapide examen des archives du pays, que ces efforts, aussi grands peut-être que tout ce que nous connaissons, ont été faits à une époque où le nord de l'Europe languissait encore dans la barbarie.

Dès l'année 1037, il est fait mention du canal de Vecchiabbia; en 1067, les prairies irriguées étaient communes : Landolfo les appelle *prato roco* (*V.* Giulini, tom. IV, p. 122, 224, 225); en 1077, on a une liste de cours d'eau employés à cet usage. En 1138, les moines de Chiaravalle achetaient de Giovanni Villano quelques terres en friches, bois et prairies, pour la somme de 81 liv., l'acte de vente (que l'on conserve encore) portant cette clause : « Ut monasterium possit ex Vectabia trahere lectum ubi ipsum monasterium voluerit, et si fuerit opus liceat facere eidem monasterio fossata super terram ipsius Johannis ab una parte viæ et ab alia... et possit firmare et habere clusam in prato ipsius Johannis, etc. » Il existe un acte semblable de l'année suivante, et plusieurs autres allant jusqu'au commencement du treizième siècle, desquels il ressort que la Vecchiabbia était la propriété absolue du monastère, propriété confirmée par un diplôme de l'empereur Frédéric II. Le mérite de ces moines doit avoir été grand, car ils s'attirèrent une telle réputation d'habileté, que l'on invoquait souvent leur secours pour diriger de semblables travaux sur des terres encore incultes. Le chancelier impérial Rinaldo, nommé archevêque de Cologne au temps de l'empereur Frédéric Ier, trouva les terres de son siége dans un état si déplorable, qu'il les appela à son aide, ainsi que le rapporte Cesario Eisterbacense (1).

(1) Probablement César Eist, du monastère d'Heisterbach, dont les ruines servent de but de promenade aux habitants de Bonn, sur le Rhin.

C'est surtout à l'irrigation qu'ils s'appliquaient, et on en connaissait alors si bien les effets, qu'ils trouvaient à disposer de leur surplus d'eau, le vendant à l'heure, au jour et à la semaine. En deux siècles, ils devinrent possesseurs de 60,000 *pertiche*, arrosées pour la plupart. Il y a des raisons de croire que les pratiques en usage au treizième siècle ne différaient guère de celles d'à-présent ; car, dans les archives de l'abbaye, remontant à cette date, il est fait mention de *chiuse*, d'*incastri*, de *bochilli*, de *foratoj* (1), et autres ouvrages d'art relatifs à la conduite et à la distribution régulière de l'eau (2). En 1164, l'empereur Frédéric accorda différents priviléges, sur certains cours d'eau, au peuple de Pavie (3). En 1177, le peuple de Milan agrandit et continua le Naviglio Grande, depuis Abbiategrasso jusqu'à Milan, sur une étendue de 14 milles. Il avait été creusé par les Pavesans, à une époque remontant plus haut que tout monument connu, depuis le Tessin, tout près du lac Majeur, jusqu'à Abbiategrasso, sur une étendue de 20 milles (4). En 1271 on le rendit navigable. Il a 32 milles italiens de longueur et 25 bracchi ou 49 pieds anglais de large (5).

Le second grand ouvrage de cette nature fut le canal appelé Muzza, qui, prenant les eaux de l'Adda à Cassano, les porte à Marignan, où il se divise en plusieurs branches et va

(1) *Chiuse*, écluses ; *incastri*, vannes ; *bochilli*, prises d'eau ; *foratoj*, canaux de décharge ; la même chose que *scaricatori*.

(2) *Memoria storica ed economica sull'irrigazione de' prati*. Don Aug Fumagalli, *Atti di Milano*, t. II, p. 215.

(3) *Giulini*, t. VI, p. 330.

(4) *Nuova raccolta d'autori che trattano del moto dell'acque*. Parma, 1768, in-4°, t. VII. P. Prisi, p. 97.

(5) *Ibid.*, p. 98.

arroser une grande partie du Lodésan. Il date de 1220 (1), et sa construction est si admirable que le père Frisi, dans la préface de son ouvrage intitulé : ***Modo di regolare i fiumi***, etc., s'exprime en ces termes : ***Il meccanismo d'irrigar le campagne è stato ridotto all'ultimo grado di maestria o di perfezione nel canale di Muzza*** (2). Le père Antonio Lecchi, autre grand ingénieur et savant mathématicien, fait la remarque suivante : ***De'nostri tre celebri canali di Muzza, e de'due navigli qual altra memoria ci rimane ora, se non se quella del tempo della loro costruzione, e d'altre poche notizie, niente concernenti al maraviglioso artifizio della loro condotta*** (3).

En 1305 on fit le canal de Treviglio qui arrose les territoires de Treviglio et de la Ghiara d'Adda avec les eaux de Brembo. Il a plusieurs milles de longueur, environ 25 pieds de largeur et 3 de profondeur. Dans un espace de 4 ou 5 milles on trouve cinq canaux dérivant du Brembo et de l'Adda, tous très-anciens. Ce fut en 1460, sous le duc François I[er] Sforza, que l'on entreprit le canal de Martesana; il avait 24 milles de longueur et 18 braccia (35 pieds anglais) de large : on l'a depuis prolongé de 7 ou 8 milles. Il part de l'Adda un peu en amont de Trezzo, à un magnifique barrage fondé sur le roc; pendant cinq milles il est porté sur un aqueduc en pierre, parallèle à l'Adda et surpassant de 40 braccia (80 pieds anglais) le niveau de ce

(1) Verri, *Storia di Milano*, t. I, p. 240.

(2) *Nuova raccolta*, etc., t. VII : « L'art d'arroser les champs a été poussé, dans le canal de Muzza, au dernier degré de la perfection. » — Manière de régulariser le cours des fleuves, etc.

(3) « Quels souvenirs nous reste-t-il sur nos trois canaux de Muzza et les deux *navigli*, si ce n'est l'époque de leur construction et quelques autres renseignements tout à fait étrangers à l'art admirable qui y a présidé? » (*Nuova raccolta*, etc. *Piano*, etc., *de'tre torrenti*, p. 141.)

fleuve. A Gorgonzola, il traverse le torrent Molgora sur trois arches. A Carsenzano (Crescenzago), il reçoit le Lambro, même au temps des crues; afin de prévenir les ruptures ou les inondations qui s'en pourraient suivre, il y a avant, après et à l'endroit même où a lieu cette jonction, 19 scaricatori capables non-seulement de décharger la rivière du surplus de ses eaux, mais aussi d'enlever au canal la moitié des siennes. Ces scaricatori, s'ouvrant au moyen d'écluses, les reportent plus loin au Lambro, dont la pente est assez forte pour enlever rapidement au canal le trop plein qu'il lui avait apporté.

Près de Milan, il reçoit le torrent Seveso et, après avoir fait le tour de cette ville, s'unit au Naviglio Grande et à l'Olona. Les écluses, dont Bélidor attribuait l'invention aux Hollandais, ont été employées pour la première fois, en 1481, près de Padoue, par deux ingénieurs de Viterbe, les frères Dionigi et Pietro Domenico (1). Léonard de Vinci profita immédiatement de cette grande découverte pour opérer la réunion des deux canaux de Milan. Trouvant 18 *braccia* de différence entre leurs niveaux, il facilita le passage de l'un à l'autre au moyen de six écluses construites en 1498, sous Ludovic le More (*V.* Frisi, p. 98). Le plus grand scaricatore (2) des eaux rassemblées à Milan est

(1) *Moto dell' acque*, vol. V. Parma, 1766, p. 359. Il en est fait mention dans Zendrini, *Sopra l'acqua corrente*, chap. x. C'est l'opinion générale en Lombardie, et on la professe d'ordinaire; mais ce serait une erreur d'après l'ouvrage de Giulini, t. XII, p. 332, où il en est question dans un passage daté de 1420: *Machinarum quas conchas appellant*, etc. (*Note de l'auteur.*)

(2) Les *scaricatori* sont, je crois, ce que nous appelons en Angleterre *wears*, barrages à déversoirs, destinés à enlever l'excédant d'un cours d'eau naturel ou artificiel. M. Brindley, dans le canal du duc de Bridgewater, les a fait circulaires et au centre de la rivière, comme pour y remplir le rôle d'un puisard. En Italie, ce sont des tranchées ouvertes

la Vecchiabbia, qui, après avoir alimenté quelques moulins, et servi à l'irrigation, se jette dans le Lambro près de Marignan. Si ce canal était tracé en ligne droite et garni de quelques écluses, la navigation pourrait s'étendre par le Lambro et le Pô jusqu'à la mer. Le Naviglio Grande et le canal de Martesana sont arrangés de telle sorte qu'on peut les vider une fois par an pour les curer et réparer les accidents arrivés aux ouvrages d'art.

Je me suis laissé entraîner à cette digression sur un sujet très-curieux et peu connu en Angleterre(1), afin de montrer jusqu'où était poussé l'art des irrigations et comme on savait déjà le pratiquer, lorsque de notre côté des Alpes il n'y avait que barbarie. Tout en rendant justice à ces travaux, il ne faut cependant pas perdre de vue qu'il y a peu de districts en Europe qui soient mieux ou même aussi bien placés à cet effet. Les lacs Majeur et de Côme, dont le niveau est à peu près le même, sont à 150 braccia (300 pieds anglais) au-dessus de Milan; celui de Lugano se trouve encore deux cents pieds plus haut et est séparé du Pô par une pente presque partout régulière (2).

Des auteurs ont assuré que l'agriculture ne progresse que par le secours du commerce et des manufactures. L'exemple des irrigations lombardes, effectuées au moyen

dans les côtés du canal, aux endroits qui offrent un écoulement rapide des eaux, à la rencontre du canal avec une rivière, par exemple. Leur capacité est calculée avec une telle exactitude mathématique, si bien en rapport avec la quantité d'eau apportée aux canaux par les rivières qui les traversent, que jamais il n'y a à craindre d'inondations.

(*Note de l'auteur.*)

(1) On serait tenté de chercher quelques-uns de ces renseignements dans le *Deduction of commerce* d'Anderson; mais ce serait en vain.

(*Note de l'auteur.*)

(2) Verri, *Storia di Milano*, 1783, t. I, p. 5.

des canaux dont il a été question, et d'autres trop nombreux pour être cités ici, s'oppose à la généralité de cette conclusion. Peut-être le lecteur, aimant à réfléchir, ne trouvera-il pas mauvais que, pour appuyer mon opinion, je fasse une revue rapide de l'histoire milanaise au moyen âge.

En 1177, à l'époque où se construisit le *Naviglio Grande*, la république de Milan avait été en croissant depuis environ deux siècles (1), mais ses possessions étaient encore bien restreintes. Lodi, Pavie, Mantoue, Vérone, Crême, Tortone, Côme, Bergame, Brescia, Plaisance, Parme, Gênes, Asti, Verceil, Novare, Crémone, Ivrée, Padoue, Alba, Trévise, Aquilée, Ferrare, Reggio, Modène, Bologne, Imola, Céséna, Forli, Rimini, Fano et Ancône formaient alors autant de républiques indépendantes (2), qui, unies entre elles et avec Frédéric Ier, l'aidèrent à l'assiéger et à la détruire en 1162. Ce fait merveilleux, que, quinze ans après la dévastation la plus entière que l'on puisse faire subir à une ville, il y eût dans cette petite république assez d'énergie pour entreprendre une œuvre regardée maintenant encore comme l'honneur de la Lombardie; ce fait, dis-je, doit bien passer pour une preuve du peu d'importance du commerce et des manufactures de ce temps.

Milan atteignit, par la suite, à une puissance et une prospérité singulière; c'est à nous de chercher dans l'histoire de cette période jusqu'à quel point le commerce lui facilita le chemin vers la perfection agricole.

1042. Guerre civile; la noblesse est chassée par le peuple.

1056. Changement de la forme du gouvernement.

1067. Irrigations. (Giulini, IV, 122.)

(1) P. Verri, *Storia di Milano*, in-4°, 1783, t. I, p. 112.
(2) *Ibid.*, p. 175.

1108. Guerre contre Pavie.

1111. Milan détruit Lodi.

1127. Elle détruit Côme.

1153. Intervention de Frédéric Barberousse.

1162. Milan est prise et rasée.

1167. Le peuple de Milan vit sous la tente.

1183. Guerre avec Frédéric.

1177. Le *Naviglio Grande* est achevé jusqu'à Milan.

1191. Henri VI accorde à Pavie des priviléges concernant les irrigations.

1204. Expulsion des nobles.

1210. Le revenu de l'archevêque se monte à 80,000 *fiorini d'oro*, soit 10 millions de livres actuelles.

1216. Établissement d'une fabrique de lainage.

1220. Construction du canal de Muzza.

1221. Expulsion de l'archevêque et de la noblesse.

1237. Guerre contre Frédéric II.

1240. Le gouvernement se voit dans l'obligation de se servir d'un papier-monnaie, origine de tous ceux qui ont eu cours depuis en Europe.

1257. Expulsion de la noblesse.

« On commence à rendre le *Naviglio Grande* navigable.

1263. Querelle des Guelfes et des Gibelins à Milan.

1271. Le *Naviglio Grande* est entièrement navigable.

1277-1281. Guerre civile entre les Torriani et les Visconti.

1288. Milan importe des laines de France, des Flandres et d'Angleterre.

1296. Décret autorisant tous les citoyens à faire traverser les routes par les canaux, à la condition d'élever des ponts en pierre.

1302. Révolution. Les Torriani triomphent des Visconti.

1305. On fait le canal de Treviglio.

1310. Révolution. Triomphe des Visconti.

1327. Factions violentes des Guelfes et des Gibelins.

1322. On accorde aux gens de Tréviglio de l'eau pour leurs irrigations.

1350-1385. La tyrannie des Visconti chasse les fabricants.

1395. Prédominance de Milan sur les cités lombardes (1). Chaque page des annales du XIVe siècle témoigne de l'habileté déployée dans les irrigations et du prix que l'on y attachait.

1421. Milan exporte des draps à Venise (2).

1457. Milan perd presque toutes ses conquêtes

(1) En 1378, Giovanni Galeazzo Visconti, comte de Virtù, fut fait duc de Milan. Ses possessions comprenaient alors Arezzo, Reggio, Parme, Plaisance, Crémone, Lodi, Crème, Bergame, Brescia, Vérone, Vicence, Feltre, Bellune, Bassano, Bormio, Côme, Novare, Alexandrie, Tortone, Verceil, Pontremoli, Bobbio, Sarzane, Pavie, Valence, Casal, Padoue, Alba, Asti, Bologne, Pise, Sienne, Pérouse, Nocera, Spolète et Assise. — Verri, p. 417. (*Note de l'auteur.*)

(2) Comme cette manufacture était entre les mains de moines, les *Frati umiliati*, rien n'autorise à la regarder comme importante; les expressions qui en parlent ainsi ne sont justifiées que par la comparaison avec des voisins plus pauvres. Le comte Giulini dit, en parlant de sa translation de Milan en Sicile : « *che tanto floriva fra noi* » (t. VIII, p. 585), « si florissante parmi nous; » mais aucun document ne relate son étendue, bien qu'on nous parle des importations de laine de France, des Flandres et d'Angleterre en 1288 (t. VIII, p. 399), importations déjà assez grandes en 1216. Le comte Verri s'exprime ainsi : « *Lavoro de' pannilani la quale formò la richezza cospicua di Milano.* » (*Storia di Milano*, t. I, p. 357), « la fabrication des lainages, qui formait la richesse principale de Milan. » Mais ce sont Venise, Gênes, Pise, Amalfi, Ancône, dont l'empire était établi sur la mer, qui ont pu donner à cet auteur raison de dire : « *che tutto il commercio dell'Europa era presso gl' Italiani* » (t. I, p. 465), « que tout le commerce de l'Europe se trouvait alors dans les mains des Italiens. » (*Note de l'auteur.*)

1460. On fait le canal de Martesana.

1481. Découverte des écluses à Padoue.

1497. Léonard de Vinci réunit les canaux de Milan.

Ce détail semble prouver que le but de la canalisation fut purement agricole ; les avantages tirés par les Pavesans du *Naviglio Grande* étaient un encouragement et on se mit à l'œuvre à des époques où le commerce et l'industrie ne paraissaient avoir aucune influence.

On peut ajouter à ceci que, pendant les XIIIe et XIVe siècles (1), l'Italie fut le théâtre de guerres sanglantes et perpétuelles : les Vénitiens et les Milanais , les Vénitiens et les Génois, toutes les autres républiques à leur tour ne montraient d'ardeur qu'à s'entre-détruire. Un état de guerre continuel au dehors et des révolutions incessantes à l'intérieur des villes italiennes étaient peu propices à l'établissement de fabrications et de commerce assez florissants pour aider à l'agriculture du surplus de leur richesse.

C'est quinze ans seulement après la destruction de Milan que fut fait le *Naviglio Grande*, et trois ans après la perte de toutes ses conquêtes que l'on creusa le canal de Martesana, c'est-à-dire en des temps où la prospérité commerciale pouvait le moins suffire à de telles entreprises. Il n'y avait rien de stable dans cette prospérité. Rappelons-nous

(1) Les périodes précédentes étaient peut-être plus mauvaises encore. Voici ce qu'en dit le comte Verri : « *Dello stato della popolazione nel decimo secolo mi pare verosimile che dovesse essere mediocremente popolata Milano. Le terre erano coltivate parte da servi e parte da liberti. Molte parti del ducato era bosco. In qualche luogo, che ora si coltiva forse, ancora v'erano de l'acque stagnanti.* » (*Storia di Milano*, t. I, p. 76.) — Traduction : « D'après l'état de la population au Xe siècle, il me semble que Milan devait être médiocrement peuplé. La terre était cultivée en partie par des esclaves, en partie par des affranchis. Le pays était souvent boisé, et bien des endroits maintenant en culture se trouvaient couverts d'eaux stagnantes. » (*Note de l'auteur.*)

aussi que, dans le cours de cette période de l'histoire milanaise, ce peuple, même à l'apogée de sa puissance, ne fut jamais maître d'un port de commerce. Il est très-vrai qu'il s'empara deux fois de Gênes, la première en 1353, et pour un temps fort court, la seconde en 1421; où il ne la garda que quatorze ans. Galéas ne compta parmi ses immenses domaines que Sarzane, dont l'importance fut toujours peu de chose. Les marchandises de Milan devaient donc prendre la route soit de Venise, soit de Gênes, et y subir leurs conditions pour le transport.

Le conclusion naturelle de ce qui précède semble être qu'il ne faut pas attribuer aux richesses fournies par le commerce étranger les irrigations de la Lombardie. Une culture savante sur un terrain fertile soutenait une grande population qui se montra aussi industrieuse que la violence des temps le lui permit; mais les efforts dans cette direction ne purent jamais être continus.

On a mis en avant une autre idée : on a supposé que la Lombardie devait ses irrigations aux croisades ; ce seraient les enthousiastes soldats des ces expéditions qui en auraient rapporté l'art de tracer et de creuser des canaux. L'histoire se tait là-dessus. J'ai déjà dit que le *Naviglio Grande* avait été achevé par les Pavesans bien avant que les Milanais le fissent arriver jusqu'à leur ville, si longtemps que tout souvenir s'en est perdu dans les archives fouillées par ce sagace et infatigable chercheur, le comte Giulini. Ceci paraît décider la question, car la première croisade n'eut lieu qu'en 1096 et ne se termina qu'en 1100, et il y a tout lieu de croire que le canal existait déjà, puisque Giulini en a trouvé des mentions remontant à l'année 773. La dernière de ces guerres aventureuses marque l'année 1291 : si grands qu'en aient été les effets, encore ne se firent-ils pas sentir tout de

suite. On conviendra qu'il eût fallu de longues discussions pour déterminer des villes tout entières à se lancer dans des entreprises reposant sur des idées rapportées de terres lointaines et de climats différents. Un autre fait tendant à prouver que les irrigations lombardes sont antérieures aux croisades, c'est la récompense publique donnée par Théodoric, dont le règne commença en 493, à un Africain, venu de son pays pour apprendre aux Italiens à diriger les eaux. M. le professeur Symonds le rapporte avec son élégance habituelle dans un essai sur l'agriculture italienne inséré dans les *Annales d'agriculture*, vol. I, p. 421.

Si maintenant cet art a été introduit ou plutôt revivifié en Italie six cents ans avant qu'on pensât aux croisades, on ne saurait donc en faire honneur aux observations de fanatiques visionnaires. Disons aussi que le comte Verri, dans son *Histoire de Milan*, t. I, p. 354, avoue qu'il avait d'abord accepté cette opinion, mais que les autorités citées par Giulini l'en avaient fait revenir. Il croit aux irrigations une origine plus antique, d'accord en cela avec le père Frisi, lequel dit expressément que le canal des Pavesans date de plus loin que 1177 (1).

Il est peut-être bon de remarquer ici que Pavie était la

(1) « Con tutto questo però, se imparzialmente si vorrà avere riguardo al tempo, alle circostanze, alla maestria del lavoro, il naviglio « di Milano che forma la communicazione del Tesino e dell'Adda, potrà « passare, per il capo d'opera che abbiamo in questo genere. Per quanto « dice il Sigonio nel libbro XIV *del regno d'Italia* all'anno 1179, pare che « il primo tronco dello stesso naviglio dal Tesino ad Abbiategrasso, fosse « già dai tempi più antichi incominciato e finito dai Pavesi per irrigare « le vicine loro campagne. Fù nell'anno 1177 che i Milanesi condussero « lo stesso cavo da Abbiate a Corsico e a Milano. » (*Nuova raccolta*, vol. VII, p. 97). — Traduction : « Si l'on tient un compte impartial des temps, des circonstances, de la beauté du travail, le canal de Milan, qui

capitale et la résidence de Théodoric, d'où l'on pourrait très-bien supposer que, s'il envoya chercher en Afrique un homme habile dans l'art des irrigations, c'est ici qu'il employa ses talents et que le canal actuellement existant est l'œuvre de ce souverain, qui ne mérite pas une moindre gloire pour s'être appliqué dans des âges barbares à des travaux qui feraient honneur aux temps les plus civilisés. Mais arrêtons ici notre digression (1).

La même loi qui a tant contribué à l'arrosement du Pié-

fait communiquer le Tessin et l'Adda, peut passer pour le chef-d'œuvre de ce que nous possédons en ce genre. D'après Sigonius (*Roy. d'Italie*, liv. XIV, année 1179), il paraît que la première partie, entre le Tessin et Abbiategrasso, avait été achevée, dès les temps les plus anciens, par les Pavesans, qui voulaient irriguer leurs terres. Ce fut en 1177 que les Milanais la prolongèrent par Corsico jusqu'à leur ville. »

(1) On tient généralement que les dépenses, pour introduire et étendre en Lombardie le système des irrigations, ne peuvent s'élever à moins d'un milliard de francs; et, en fait, cela va au delà. Cette assertion ne paraîtra pas exagérée si l'on réfléchit au nombre des canaux nécessaires à amener les eaux sur les terrains en culture et aux travaux qui ont rendu ceux-ci propres à les recevoir. A cette fin, on a changé presque en entier la surface de la plaine; on a dû, si j'ose ainsi m'exprimer, construire le sol sur lequel nous vivons, de la même manière que les Vénitiens ont construit leur merveilleuse cité. Venise étale ses édifices magnifiques et ses sublimes chefs-d'œuvre, là où régnait autrefois la tristesse des lagunes. Chez nous, l'on admire la végétation la plus riche de l'Europe dans une plaine que la nature semblait avoir abandonnée aux marais, aux sables et aux galets. Voilà ce qui s'est fait dans les temps anciens, ce qui se conserve, ce qui s'augmente chaque jour dans cette *terre des morts*, dans ce pays du *doux rien faire!* (Jacini, *Prop. fond. in Lombardia*, 3e édit., p. 266.)

Nous citons ici M. Jacini d'autant plus volontiers que notre propre expérience nous a montré combien sa protestation est juste. Il pourrait en appeler là-dessus aux souvenirs de tous ceux qui ont vu en Italie autre chose que des musées et des églises. Un soleil brûlant peut retenir chez eux le voyageur et le citadin; le campagnard ne craindra jamais de s'y exposer, et pourtant il ne sait pas bien souvent à qui reviendra le fruit de ses travaux. Que serait-ce s'il avait la certitude d'en jouir!

mont est en vigueur dans le Milanais et y a obtenu de plus grands résultats. Quiconque découvre une source, la conduit là où il lui plaît, moyennant une indemnité (1) tarifée pour le passage sur les terres voisines. Comme en Piémont, toutes les rivières appartiennent au souverain, qui en vend les eaux aux spéculateurs tentés de se livrer à des travaux d'arrosement. La seule différence est qu'on ne mesure pas par heure, mais par once, dont 12 valent un *braccio* ou 22 pouces anglais ; l'once d'eau est un courant d'un *braccio* de long sur une once de profondeur, et plus l'eau a fait de chemin, plus elle est chère, parce qu'on la suppose chargée de plus de principes fertilisants.

On m'a montré entre Milan et Pavie un exemple des bienfaits dus à cette loi. Un homme avait découvert une source à deux milles de ses terres; il s'en rendit d'abord acquéreur, ce qui lui fut facile, car elle était située trop bas pour que le propriétaire en pût tirer parti ; il la conduisit ensuite pendant deux milles à travers des domaines étrangers, en acquittant les dédommagements fixés par la loi et parvint ainsi à transformer une pauvre terre sableuse supportant à peine la charrue, en une magnifique prairie.

Près de Milan un pré arrosé vaut 800 liv. la *pertica*, 32 liv. st. 15 sh. l'acre anglais (2,023 fr. 25 c. par hectare), et se loue environ 30 liv., 1 liv. st. 5 sh. l'acre angl. (77 fr. 20 c. par hectare). Encore n'est-il que d'une qualité inférieure, car il y en a qui s'élèvent à 4,000 liv. 163 liv. st. l'acre angl. (10,069 fr. 90 c. par hectare). Dans ces terres de

(1) Ces lois remontant aux jours de la république de Milan furent réunies pour la première fois en code en 1216 (Verri, p. 239). Elles furent revisées par ordre de Charles V et demeurent encore telles aujourd'hui qu'elles étaient alors. *Constitutiones dominii Mediolanensis, decretis et senatusconsultis.* (Gab. Verri, in-fol., 1747 : *De aquis et fluminibus*, p. 168.)

800 à 1,000 liv. l'eau fait souvent la moitié du prix, c'est-à-dire que sur le loyer 15 ou 20 livres seulement reviennent au propriétaire de la terre, le reste allant au propriétaire de l'eau.

Dans une grande ferme à 6 ou 7 milles de Milan, sur la route de Pavie je vis que toutes les prairies irriguées avaient donné quatre coupes et les *prati di marcite*, que l'on arrose l'hiver, en avaient donné cinq.

Telle est la valeur de l'eau, que cette ferme située sur un fonds de sable se loue 20 liv. la *pertica;* si elle n'avait pas l'eau à sa disposition, elle n'en vaudrait que 6. L'irrigation des *marcite* commence en octobre et dure jusqu'en mars, on les traite alors comme les autres prairies, qui en général reçoivent l'eau d'avril jusqu'en septembre tous les huit ou quinze jours, à moins que la pluie ne survienne. Une once d'eau coulant sans cesse du 24 mars au 8 septembre vaut 1,000 livres. On arrose les céréales sitôt qu'elles en ont besoin.

De Milan a Mozzata. — Toute source un peu considérable que l'on trouve donne naissance à un nouveau canal; on creuse d'abord un bassin, puis on enfonce des tonneaux qui formant entonnoir l'empêchent de se charger de boue ou d'herbes. Il y a ordinairement 3, 4 et 5 de ces tonneaux au fond d'un bassin de 20 à 30 yards.

De Milan a Lodi. — De tout ce que j'ai vu en fait d'irrigations, c'est ici qne se trouve le plus surprenant. Les canaux ne sont pas seulement plus nombreux, plus longs, mais ils ont été construits avec plus d'attention, d'habileté et de frais. Il y en a presque toujours un, quelquefois deux bordant les routes, d'autres les croisent sur des aqueducs et s'enfoncent sous la chaussée dans des siphons de pierres ou de briques. Un très grand, après avoir suivi le chemin pen-

dant plusieurs milles, le traverse et passe non-seulement sous lui, mais aussi sous deux canaux en pierre ayant chacun huit pieds de large et sous un troisième plus petit renfermé dans une buse de bois.

La variété des directions suivies par l'eau, la facilité avec laquelle elle se répand dans les endroits les plus opposés, les obstacles qu'elle surmonte, vous pénètrent d'une profonde admiration. Le capital enfoui de cette façon dans les vingt milles qui séparent Milan de Lodi est immense. Il n'y a que peu de riz et d'autres céréales, qui sont, du reste, médiocrement cultivées; mais les fourrages et le trèfle sont d'une richesse incroyable. On rencontre de grands troupeaux de vaches, elles devraient occuper tout le pays. Je mets ces vingt milles au nombre des objets les plus curieux, les plus instructifs qu'un cultivateur ait à visiter. Nous avons en Angleterre quelques louables essais en ce genre, mais ils se réduisent à rien en comparaison avec ces travaux vraiment grands, vraiment magnifiques. Je recommande fortement une promenade de ce côté à ceux qui pensent qu'il n'y a rien hors de l'Angleterre.

Lodi. — L'examen de quelques prairies irriguées en grande réputation m'a donné les plantes suivantes que je note dans l'ordre de leur importance: 1° *ranunculus repens;* 2° *trifolium pratense;* 3° *cichorium intybus;* 4° *plantago lanceolata;* 5° *achillea millefolium* (1); le cinquième de

(1) On ne voit que peu de *ray-grass*, bien qu'il abonde dans les champs. Les Lombards sont fort partagés à son sujet. M. Scannegatti l'apprécie beaucoup (*Atti di Milano*, tome II, p. 114). Mais M. Lavezzari, un des meilleurs écrivains italiens sur l'agriculture, s'étonne que l'on en fasse autant de cas dans les autres pays. Il se méprend sur le nom français: ce n'est pas du *sainfoin;* le *lojessa* de Lombardie et le *ray-grass* anglais sont le *lolium perenne*. Le sainfoin des Français est l'*hedysarum onobrychis*. (*Note de l'auteur.*)

la surface seulement est couvert d'herbes proprement dites. Ces riches pâturages des environs de Lodi sont coupés de fossés accompagnés, non de haies, mais d'un double rang de peupliers en têtards; tout est de niveau; on ne trace point de canaux d'asséchement. A cette époque (octobre) on coupe les herbes des fossés pour les mettre au fumier.

On fait habituellement trois coupes, quatre dans les meilleurs endroits. La *pertica* donne par trois coupes 6 *fassi* de 100 lbs. de 28 onces. Prix de la première coupe, 8 liv. par *fasso;* de la seconde, 5 liv.; de la troisième, 4 liv. 1/2. On irrigue sitôt que le terrain est libre, s'il ne pleut pas. Sans l'irrigation les loyers ne seraient dans le pays que le tiers de ce qu'ils sont. Il y a des coutumes très-singulières au sujet de la formation des prairies. Toutes sont retournées à leur tour; on y sème d'abord du chanvre; puis, quand on veut revenir au fourrage, on laisse le guérêt de blé se couvrir d'une végétation spontanée. Les baux portent prohibition de faire du trèfle, d'après l'opinion absurde qu'il épuise le sol et ne pourrait jamais valoir ce que ce sol produit de lui-même. De l'autre côté de l'Adda, où la terre est plus mauvaise, on ne suit pas les mêmes errements et on sème du trèfle.

De Lodi a Codogno. — De même qu'aux environs de Lodi, plaines d'un niveau parfait, découpées en pièces de 3 à 10 acres par des fossés sans haies bordés sur chaque côté de peupliers et de saules en têtards; çà et là quelques baliveaux. Je remarquais que les vaches ne touchaient pas au *ranunculus;* je croyais que c'était l'*acris*, mais je vis que pour la plupart du temps c'était le *repens*. Toutes ces terres sont retournées de temps en temps, il n'y a pas de prairies permanentes. Au bout de 7 milles, le pavé cesse, on voit

alors que le sol est un loam, faisant pâte au temps des pluies (1).

CODOGNO. — Il faut treize *pertiche* de terre par vache ; on y fait trois coupes et on laisse pâturer la dernière : prix 300 liv., loyer 10 liv. net d'impôts. Tout le pays est retourné après avoir été quatre ans en trèfle pour les vaches. — 1° Chanvre, puis millet ; 2° maïs ; 3° froment et trèfle qu'on laisse pour les vaches, il vient du trèfle blanc, mais il est mauvais pour le fromage. Le lecteur notera qu'on pense tout différemment à Milan.

DE CODOGNO A CREMA. — Une fois qu'en passant l'Adda on a laissé le Lodésan derrière soi on trouve beaucoup plus de terres labourées et beaucoup moins de vaches.

DE MILAN A VAPRIO. — On rencontre quelques vacheries sur cette ligne, mais en petit nombre. Près de la ville, beaucoup de prairies très-divisées et si fort couvertes de saules que l'aspect général est celui d'un bois. Plus loin le labourage prédomine et, quoique le terrain soit plat, on ne cherche pas à irriguer. A Vaprio le canal de Martesana, que l'on suit depuis Milan, semble s'attacher à la pente des hauteurs à vingt pieds au-dessus de l'Adda; c'est un beau spectacle.

(1) Si bien arrosé que soit ce pays, le printemps de 1779 fut si sec que des hommes et des femmes traversèrent à gué le Pô à l'endroit de sa jonction avec le Lambro, comme si c'eût été un ruisseau. Le curé d'Alberoni le passa n'ayant de l'eau que jusqu'à la ceinture. La perte fut grande et générale, mais plus que nulle autre part dans le Lodésan, où l'on dut envoyer les vaches pâturer loin du pays; cela se fit sentir d'autant plus, que de 1771 à 1779 le nombre de ces animaux s'était accru de 5,000 (*Opuscoli scelti*, tome VI, p. 56). Le climat a été cependant sujet à de fréquentes sécheresses. De mai 1158 à mai 1159 il ne tomba pas d'eau en Lombardie; tous les puits, toutes les sources étaient à sec. L'empereur et son armée passèrent à gué l'Adige près de Vérone, et le comte palatin de Bavière passa de même le Pô au-dessous de Ferrare (Giulini, tome VI, p. 175). (*Note de l'auteur.*)

Avant de prendre congé du Milanais, il convient de faire une remarque générale sur la manière dont on y pratique l'irrigation. Faute de prévoyance, d'un peu d'attention, on donne aux canaux d'amenée et aux fossés une largeur de plus en plus grande par le trop grand soin avec lequel on les cure afin d'en obtenir le limon; on les rend ainsi trop larges pour la quantité d'eau qui s'y doit mouvoir. M. Bignami s'est exprimé là-dessus fort sensément dans sa dissertation *Sull'abuso di scavare i canali delle roggie ed i fossi nel Lodigiano*; il y montre que ces travaux occupent la dixième partie du sol. Il s'ensuit de nombreux inconvénients : non-seulement beaucoup de terre se trouve perdue, mais on ne perd pas moins d'eau; car, avant de déborder, il lui faut remplir le canal qu'elle occupe, et des dimensions de celui-ci dépend la quantité de liquide employée rien qu'à cet usage. L'atmosphère s'en trouve souillée; une aussi grande surface, soit d'eau stagnante dans l'intervalle des irrigations, soit de boue exposée à un soleil ardent, forme un foyer d'infection auquel on attribue, non sans juste cause, les maladies qui ont si souvent décimé le bétail. Ajoutons aussi la dépense provenant du plus grand développement à donner aux ouvrages d'art, comme ponts, écluses, vannes, etc., etc., etc.

Le remède est tout simple, il n'y a qu'à défendre le curage du limon, en ordonnant de laisser croître les herbes aquatiques et autres sur les talus et les côtés du canal, partout en un mot, excepté dans le fond. On arriverait bien vite de la sorte, à revenir aux dimensions voulues. La végétation qui, dans ce cas, couvrirait les places nues dans les canaux souvent curés, préviendrait le dégagement du gaz méphitique et inflammable, si nuisible aux animaux, si salutaire aux plantes, exhalé par ces dépôts de limon. Elle les

mettrait à l'abri des rayons brûlants du soleil. Le comte Carlo Bettoni de Brescia indique (*Pensieri sul governo dei fiumi*, Brescia, 1782) une méthode à peu près semblable qui lui a très-bien réussi. Il enterre ou il plante, soit des peupliers, soit des saules, le long des rivières dont il veut défendre les bords, en ayant seulement soin que les branches ne traînent pas dans l'eau. Selon lui, les branches ont une croissance vigoureuse et forment, en arrêtant les particules terreuses charriées par les eaux, un endiguement solide. Ceci serait très-praticable sur une petite échelle dans les canaux d'irrigation, ainsi que le fait remarquer cet auteur, dans les ***Atti di Milano***.

ÉTATS DE VENISE. — DE VAPRIO A BERGAME. — On trouve quelques prairies arrosées en suivant cette direction, mais c'est peu de chose. Quelques-unes d'entre les plus vieilles sont assez bien remplies de ***trifolium repens***, de ***cichorium intybus*** et de ***plantago lanceolata;*** mais il y a aussi trop de ***ranunculus*** et autres mauvaises herbes. Dans la plaine, tout près de Bergame, on nettoie les fossés d'irrigation, à la fin de novembre, en y traînant des fagots; puis on répand l'eau ainsi troublée, que l'on croit une excellente fumure.

ROUTE DE BRESCIA. —Jusque là, le Vénitien offre un grand contraste avec le Milanais, au moins quant aux irrigations. Ce n'est pas qu'il manque absolument de canaux, mais ils n'atteignent ni le même nombre, ni la même importance. Le nombre s'accroît à partir de Coquillio(Coccaglia) ; toutefois, il n'y a pas la moitié des terres qui soient arrosées.

DE BRESCIA A VÉRONE. — Le chemin suit pendant quelque temps un très-beau canal ; cependant il n'y a encore que peu de terres arrosées. Quelques bonnes prairies permanentes avant d'arriver au lac de Garde, aucune au delà jusqu'à Vérone. En somme, ces quarante milles, faute d'irriga-

tion, sont bien en arrière du Milanais ou du Piémont. La route de l'extrême nord offre une suite de villes considérables; on y peut étudier les effets de l'un des plus célèbres gouvernements qui aient existé; mais j'eusse mieux fait d'aller par Crémone et Mantoue.

Vérone.—On fait trois coupes et on laisse pâturer. Les prés ne sont jamais retournés, s'ils sont de bonne nature et bien arrosés. On apporte à la mesure de l'eau la même attention qu'en Lombardie, on se sert pour cela de la *quadrata*, ou pied carré (le pied de Vérone est au nôtre comme 20 est à 12. environ). Douze *quadrate* suffisent à 500 *campi* de rizière (soit 380 acres anglais), et valent environ 3,000 *zecchini* (1,425 liv. st.). Les roues élévatoires en usage dans la ville pour les jardins sont complètes de tout point; comme en Espagne, elles reçoivent l'eau dans des jantes creuses. Il y en a une remarquable au monastère de San Daniele servant à irriguer quatre *campi* d'un revenu de 3,000 *zecchini*, soit, 100 zecchini à 9 schellings 6 deniers par acre anglais (2,935 francs par hectare). Cette roue, mue par un ruisseau, en élève les eaux à 25 pieds; un mur bas les reçoit sur son sommet creusé et les porte à travers le jardin; vers le milieu, un syphon les fait passer sous une avenue, comme en Piémont. La roue a deux jantes creuses, versant des deux côtés dans des auges qui aboutissent au même réservoir; les palettes qui reçoivent le mouvement sont entre les jantes. Cet appareil revient à 300 *zecchini*.

Route de Vicence. — Quelques bonnes prairies permanentes, irriguées, en terrain presque plat. Ceci tendrait à faire douter de l'opportunité du système lodésan, qui veut que l'on rompe les prés, même lorsque l'on à de l'eau à sa disposition.

Padoue. — Pas d'irrigations. On n'en ignore pas la pra-

tique, et il y a des rizières près de la ville ; mais, bien que l'eau appartienne au souverain, ainsi qu'en Lombardie, comme on ne jouit pas du même droit de l'amener chez soi en passant sur les voisins, on la laisse se perdre.

Route de Venise. — Pas d'irrigations. Tout ce terrain est pourtant très-bas et presque plat.

Venise. — On m'avait induit en erreur à Padoue : le droit d'amener l'eau où bon vous semble, existe dans le Vénitien comme dans le Milanais ; mais il y a tant de formalités à remplir, tant de procès si coûteux à intenter, que c'est lettre morte. Plus tard, on m'a dit que, d'après le code vénitien, non-seulement toutes les rivières, mais les sources, la pluie même, sont la propriété du souverain. Maxime bien digne d'un gouvernement dur et tyrannique.

ÉTATS DU PAPE. — Bologne. — Pas d'irrigations qui me soient tombées sous les yeux.

TOSCANE. — Je n'en ai pas vu non plus en Toscane, et, selon ce que j'ai entendu dire, je ne crois pas qu'il y en ait beaucoup ; quelquefois, cependant, on arrose après avoir fauché. Les meilleures prairies sont, m'a-t-on dit, près de Poggio, Cajana, Villa Sovrana, à dix milles de Florence (Poggio a Cajano, résidence grand-ducale venant des Médicis).

DUCHÉ DE MODÈNE. — Peu de terres irriguées, six *biolche* au plus sur quatre-vingt. Dans tout le territoire on ne compte que 15 moulins à eau toujours en mouvement. De Modène à Reggio on voit quelques-unes de ces prairies ; les canaux qui leur distribuent les eaux de la Secchia sont petits. Irriguées ou non, elles sont fumées avec un compost noir et bien décomposé qui paraît leur donner une vigoureuse végétation.

DUCHÉ DE PARME. — Le pays entre Reggio et Parme est arrosé, mais beaucoup moins que celui compris entre Reggio et Modène. On n'y voit plus le même soin ; il y a des

taupinières dans les prés (chose inconnue avant), et quoique les bêtes à cornes et les moutons soient en grand nombre, l'agriculture paraît moins avancée. De Parme à Firenzuola, à peine y a-t-il la centième partie du terrain qui soit arrosée; cependant on trouve des fourrages, et quelquefois en larges pièces.

PIÉMONT. — PAVESAN. — Pendant quelques milles, le territoire sarde offre d'excellentes prairies; peu sont arrosées. J'ai traversé deux petits canaux d'irrigation. Si l'on examine une carte de ces pays, on verra de nombreux cours d'eau descendant des Apennins, dont il n'est fait aucun usage. Il est curieux que, jusque près de Turin, en suivant la route de Tortone et d'Alexandrie, on ne trouve pas un acre sur mille qui soit irrigué. Quelle idée l'on se formerait du Piémont si, après avoir traversé le Mont-Cenis, on se rendait tout droit à Milan ou à Tortone sans passer par Coni?

SAVOIE. — Dans les Alpes, du côté de Lanesburgh (Lans-le-Bourg), on fauche une fois, en plaine deux fois.

On voit, d'après ce détail, qu'un pays libre, sans des lois semblables à celles en vigueur dans le Piémont, la Lombardie et (pour une partie) dans le Vénitien, ne présentera jamais de semblables travaux. Nous ne pouvons, nous autres Anglais, ouvrir un canal, une route, entamer un peu la propriété privée, sans les effroyables dépenses nécessaires pour obtenir un acte du parlement; nous ne pouvons même sans cela, enclore nos propres domaines. Et ce n'est pas seulement l'argent que coûtent ces démarches qui arrête, mais les oppositions que leur nécessité soulève. Il faut se lancer dans les assemblées, voir les avocats, les agents d'affaires, des conseils, des témoins, pour arriver à faire des démarches répugnantes et des frais, à améliorer son terrain sans nuire à celui des autres. C'est donc une chimère que de s'imaginer

effectuer en Angleterre des travaux aussi magnifiques que ceux qui sont si communs en Lombardie. Contentons-nous d'admirer et d'envier les progrès faits par ce pays; ils surpassent ce que notre île a de mieux dans toutes les branches de l'agriculture. Prenons-les pour exemple, et cherchons-y un ample champ pour nos études pratiques.

SECTION II

DU BÉTAIL

—

PIÉMONT.—De Nice a Coni.— Dans cette partie des Alpes, les vaches ressemblent à celles d'Alderney, pour la couleur, les cornes et la taille. Elles sont ordinairement d'un jaune pâle, avec le tour des yeux noirs, la queue noire; quelquefois aussi les jambes comme la race poitevine en France.

Turin. — Prix d'un bœuf de labour: de 150 à 300 livres; d'une bonne vache, 110 livres.

La méthode d'engraissement connue sous le nom de *moggie*, et rapportée par la Société d'agriculture (***Memorie della Società agraria***, vol. I, p. 73), comme en usage dans les montagnes de Suze et de Bussolino, mérite quelque attention. On commence par mettre le bétail dans des étables bien aérées, bien éclairées, bien saines; on le saigne une ou deux fois, on le frotte d'huile et on le panse avec soin, au moins deux fois par jour. Le soir on donne un mélange

appelé *condut*, composé de feuilles d'orme, de foin provenant, soit de la seconde, soit de la troisième coupe, ou bien de foin de trèfle, auquel on joint une portion de tourteau de noix bien pulvérisé. Sur ce mélange on verse de l'eau bouillante et salée, puis l'on remue bien en mêlant un *eymena* de son, plus ou moins, selon le nombre de *moggie*. La bouillie ainsi préparée est mise dans un tonneau, et quelques heures après on la distribue au bétail, qui la mange avec avidité. Au bout de quelque temps il prend une robe luisante, s'arrondit, s'engraisse, et se vend fréquemment un prix double de l'autre. Dans la journée, il reçoit de la farine de seigle dans de l'eau.

MILANAIS. — MILAN. — En visitant l'étable à bœufs d'un cultivateur près de la ville, je trouvai des stalles de six pieds et demi de largeur, comme les miennes à Bradfield; au lieu d'être élevées d'un pas et de donner sur un ruisseau, elles aboutissaient à une petite tranchée, comme en Hollande. elles me semblèrent manquer d'air; il y avait bien des ventilateurs, mais le fermier les avait tous fait boucher, prétendant que plus les vaches ont chaud, plus elles donnent de lait. En été on ouvre, et il fait très-frais. Les bœufs commencent à travailler à quatre ans et vont jusqu'à dix, quelquefois jusqu'à douze ans; passé dix ans, ils n'engraissent plus si bien. Une bonne paire de bœufs vaut 30 *louis*. On se sert du joug de garrot. Ainsi harnachée, une paire de bœufs traînera 4,000 lbs de foin (lb. de 28 onces), sur un chariot du poids de 1,000 lbs, avec des roues de moins de trois pieds de haut, montées sur un essieu de bois. 4,000 lbs milanaises de 28 onces font 6,777 lbs anglaises de 16 onces; il n'y en a que 6,720 pour trois tonneaux : c'est donc un poids considérable, et avec un semblable véhicule on doit croire bonne la méthode employée. Je lui préférerai cependant

toujours l'usage du collier. On ne ferre les bœufs que sur les collines pierreuses.

Le fermier auquel on m'avait adressé engraisse ses bœufs en hiver; il donne à chacun d'eux 5 à 6 lbs de tourteau de lin par jour, avec du foin à volonté : on leur réserve le meilleur, celui des prairies non irriguées. Quand il manque, on lui substitue du maïs semé dru pour couper en vert, on réduit ces fourrages à une longueur de un ou deux pouces au moyen du hache-paille.

Mais le plus intéressant aux environs de Milan et de Lodi, ce sont les vacheries. J'en ai visité de considérables à 6 ou 7 milles de la ville, et l'on mit la plus grande obligeance à me bien renseigner. Il sera bon d'en rapporter ici quelque chose, car les vacheries du Milanais sont célèbres, quoique presque tout le fromage qu'elles produisent se vende sous le nom de parmesan. On achète en Suisse, vers la fin d'octobre, des vaches pleines, de deux ans et demi en général, sous cette condition que si elles n'ont pas de veau ou ne donnent pas de lait des quatre trayons, le marché sera nul. Prix moyen, 13 *louis* 1/2. On les garde jusqu'à 15 ans ou tant qu'elles rapportent un veau. Le lait augmente jusqu'à six ans, il diminue après. On les vend maigres de 15 à 36 écus de 6 liv. de 8 d. angl. chaque (de 75 à 180 fr.). Les deux ou trois meilleures vaches d'une ferme qui en à 40 ou 50 donnent 32 *bocali* de lait par jour; en général, de 18 à 24 quarts anglais (de 19 à 25 litres). La plupart sont rouge foncé, bringées, et ont de petites cornes (1). Il est remarquable que sur 55 va-

(1) Un écrivain italien remarque que, dans le choix du bétail, l'examen des cornes ne doit pas être négligé: plus elles sont grandes, moins valent les animaux. La race suisse, réputée des meilleures, en a de petites; au contraire, celle de Sardaigne en a d'énormes et elle est mauvaise. (Mitterpacher: *Elementi d'agricoltura*, tome II, p. 257. Notes.)

(*Note de l'auteur*.)

ches, la meilleure comme disposition à l'engraissement était aussi la meilleure laitière.

Pour ce qui est des fromages, une vacherie de 55 vaches que j'ai visitée en faisait annuellement 320 de 40 lbs chaque en moyenne, soit 12,800 lbs ou par vache 232 lbs (380 lbs anglaises = 172 kilog.). Les 100 lbs, valant 90 liv., chacune rapportait donc ainsi 7 liv. st. 10 shill. (187 fr. 50 c.). Le beurre monte à 12 lbs pour chaque fromage de 40 lbs, et vaut 26 sous; cela donne 4,992 liv. pour 3,840 lbs (166 liv. st. 8 sh. ou 3 liv. st. par vache = environ 75 fr.). Le veau au bout de 8 ou 15 jours se vend 72 liv. les 100 lbs de poids net, la déduction en usage étant de 28 0/0 du poids vivant. En revoyant ces notes, je ne m'en rends pas bien compte ; mais, comme le veau est à Milan à peu près au même prix qu'en Angleterre, je le mettrai à 10 shill. Avec ces 55 vaches il y avait un verrat et 7 truies donnant 40 porcs que l'on élève ; 20 sont vendus au printemps et 20 à l'automne ; prix moyen, 1 louis 1/2; en tout 60 liv. st. (1,500 fr.).

		liv. st.	sh.	d.	
Récapitulation par vache..	Fromage.....	7	10	0	
	Beurre......	3	»	»	
	Veau........	»	10	»	
	Porcs.......	1	2	»	
		12	2	»	(302 f. 50 c.).

La comptabilité d'une vacherie tout près de moi en Suffolk est si difficile à entendre qu'à peine une personne sur vingt sait s'y reconnaître. On peut juger de là quel embarras lorsque cela se complique non-seulement d'un langage étranger, mais aussi de mœurs et de coutumes différentes. On m'a donné ce compte comme fondé en partie sur des faits, en partie sur des conjectures; dans ce nombre de

vaches, il y en aura de stériles; il ne faut donc pas accorder 55 veaux pour un même nombre de vaches. D'un autre côté, les porcs qui donnent un tel revenu reçoivent sûrement du grain, si peu que ce soit. Je considère donc les chiffres donnés comme ayant rapport à une excellente vache, sans tenir compte des accidents et des exceptions, plutôt que comme la moyenne d'un grand nombre.

Les dépenses sont assez élevées en raison du produit; je donnerai, entre autres, celle de la ferme déjà citée ci-dessus :

DIRECTEUR PRINCIPAL. —	*Cazaro*. Appointements.......	130 liv.
	5 *moggii* de maïs, à 20 liv.....	100
	1 *moggio* de froment, à 34 liv..	34
	1/2 » de seigle, à 18 liv....	9
	1 » de riz blanc.........	44
	1 porc de 120 lbs, à 15 sols....	90
	Logement, bois de chauffage, beurre et sel.	
CONTRE-MAITRE. —	*Sotto cazaro*. Appointements.......	127
	Nourriture à la table des fermiers.	
	Trois hommes à 70 liv. chaque..	210
A chacun :	3 1/2 *moggii* de maïs, à 34 liv..	210
	1 1/4 » de seigle, à 18 liv.	63
	3/4 » de riz, à 44 liv....	99
	1/2 » de millet, à 18 liv.	27
	Nourriture, 20 liv.............	60
	Un morceau de terre pour y faire du chanvre.	
	2 enfants pour garder les porcs, à 30 liv..................	60
	5 fagots par jour, à 5 liv. le 100. quelquefois 4 liv...........	60
		1323

Voilà déjà 44 liv. st. (1,100 fr.), sans qu'on sache encore à quoi monteraient les 3 autres articles; très-probablement

ils donneraient au delà de 20 sh. par vache (25 fr.). Il faut compter aussi les instruments qui s'usent, le sel, l'huile et bien d'autres menus frais, outre les risques à courir et la perte sur le prix d'achat d'une vache lorsqu'on la revend vieille.

Quant à l'entretien des animaux en hiver, c'est-à-dire du milieu de décembre jusqu'à la fin de mars, on ne leur donne rien que du foin, 21 lbs de 28 onces par tête et par jour; ce sont en tout 2,184 lbs de Milan ou 3,559 lbs anglaises, environ 1 tonne 1/2 (1,524 kil.). Ce seul article, sans rien autre, nécessite une grande production, ou bien le fermier ne pourrait pas vivre. On trait deux fois par jour, à l'aube et quelquefois même avant, et au coucher du soleil : la traite du matin est celle qui rend le plus. Le meilleur fromage se fait quand les vaches mangent le trèfle blanc, qui vient spontanément la deuxième année sur le trèfle rouge qu'on a semé : la croyance populaire veut que ce trèfle blanc soit une transformation de l'autre ; on le préfère pour le fromage au foin des prairies permanentes. Pendant la dernière quinzaine de mars ou nourrit au vert à l'étable, et le fourrage dure ainsi trois fois plus qu'à le faire pâturer; cependant on n'emploie cette méthode en aucun autre temps. La plus singulière pratique consiste à attacher les vaches à des râteliers vides pendant toute la nuit et une grande partie du jour ; vers 8 ou 9 heures on les met au dehors pendant 3 ou 4 heures ; on ne leur donne rien le reste du jour. Je demandai la raison de cette coutume, et l'on m'assura qu'elle était nécessaire pour obtenir du fromage de bonne qualité ; autrement le lait ne serait plus assez riche. Pendant quelques jours trop humides et malsains, on donne un peu de foin pour rompre ce long jeûne, jamais en temps ordinaire ; la règle est donc de ne pas laisser les vaches se rassasier. On devrait bien en essayer en Angleterre.

L'habitude française de traire trois fois par jour n'est pas en vigueur ici.

J'étais très-désireux de connaître la fabrication du fromage connu chez nous sous le nom de parmesan, parce que Parme en était autrefois l'*entrepôt* (1). On pense que sa qualité dépend du sol, du climat et de l'irrigation, et on se rappelle avec orgueil que les rois d'Espagne et de Naples ont engagé des Milanais habiles dans cette fabrication pour la naturaliser dans leurs territoires, ne fût-ce que pour l'usage de leur propre table. La persuasion où l'on est qu'il serait impossible de le tenter hors de ce pays, rend très-facile à donner tous les renseignements.

L'abbé Amoretti me conduisit à la vacherie dont il a été question, et qui appartient à la maison Leti, afin que je pusse me rendre bien compte des opérations. Disons d'abord que les fromages sont faits de lait écrémé : on mêle celui de la veille au soir avec celui du matin, l'un ayant 16 ou 17 heures, l'autre 6 environ. On pétrit la présure en forme de balles que l'on fait dissoudre à la main dans le lait; bien qu'on en tienne la recette cachée, on sait cependant qu'elle consiste en une certaine préparation de l'estomac du veau au moyen de sel et d'épices. Ce fut à midi que l'on fit cette préparation, non pas dans un tonneau, mais dans une chaudière retirée du feu depuis 10 heures : la température était de 22° Réaumur; elle est plus souvent de 24°, celle de l'air étant de 16° 2/3. En été, on s'arrange pour avoir fini à huit heures du matin, la chaleur du jour ferait aigrir le lait. A une heure, le *cazaro* examina la

(1) Telle est au moins l'opinion générale; mais un écrivain a montré, tout dernièrement, que c'était une erreur, et qu'autrefois les meilleurs produits de ce genre venaient effectivement de Parme et de Plaisance. (*Note de l'auteur.*)

coagulation et, la trouvant complète, il ordonna au ***sotto cazaro*** de travailler le produit, ce qui se fit au moyen d'un outil décrit dans les ***Annales d'agriculture***; cela remplace notre habitude de couper et de briser le lait caillé après en avoir retiré le petit lait. Quand le tout a atteint la fermeté de *grain* le plus convenable, selon l'idée du *cazaro*, on laisse reposer jusqu'à ce que le petit lait soit tout à fait clair. Alors on reporte la chaudière sur le feu et l'on chauffe vivement, après avoir ajouté un peu de safran finement pulvérisé; le *sotto cazaro* remue constamment la masse avec son brassoir pour l'empêcher de brûler et de temps en temps le *cazaro* l'essaie entre le pouce et les doigts pour voir si elle est devenue assez ferme. Elle était à 41° Réaumur, mais elle va ordinairement à 44°. Lorsque le grain est comme on le désire, on retire la chaudière du feu, on attend un moment qu'il se fasse un dépôt, puis l'on jette les trois quarts du petit lait afin de mieux traiter le lait caillé. Le *cazaro* refroidit le fond de la chaudière au moyen de 3 ou 4 gallons d'eau ; puis, se penchant de façon à détacher de ce fond ce qui y adhérerait encore, il glisse adroitement une serviette dans laquelle il ramène, en un seul bloc, tout le lait caillé, qu'il retire en laissant couler le petit lait dans la chaudière; puis il le place dans un baquet où il doit s'égoutter. On prépare ensuite la forme, composée d'un large cercle de saule entouré d'une corde qui permet de serrer à volonté, et l'on y dépose la masse avec le linge qui l'entoure et que l'on replie avec soin. Le tout est posé sur une table légèrement inclinée, offrant un écoulement facile au petit lait; on met au-dessus un rond de bois, épais de trois pouces et garni de fer comme le moyeu d'une roue, et une pierre trois fois grosse comme la tête d'un homme; il n'y a pas d'autre presse. Le fromage

du jour précédent était dans une forme sans linge qui l'entourât; on en salait d'autres dans d'autres formes; il faut pour cela 30 jours en été et 40 en hiver. Ces opérations terminées, on râcle les fromages, on les nettoie et on les renferme en magasin, en ayant soin de les retourner tous les jours; on les préserve des insectes en les frottant d'huile de lin. Au bout de six mois, pas avant, ils sont vendus à raison de 90 liv. les 100 lbs de 28 onces.

Quant au petit lait, on le mêle avec le lait de beurre du matin, et le mélange est soumis à un acide puissant pour en tirer un fromage maigre appelé ***mascho pino***, que l'on expose quelquefois dans de petites formes à la fumée de la cheminée.

On voit, d'après ces détails, que les règles qui président à cette fabrication sont fort différentes des nôtres; les plus remarquables sont celles qui consistent :

1° A affamer les vaches pendant la plus grande partie du jour;

2° A briser et à chauffer vivement le lait caillé;

3° A peu presser.

Quant au mode d'alimentation des vaches, tellement essentiel, selon les fermiers milanais, que si elles paissaient davantage, le produit perdrait de sa qualité, il est inutile d'en raisonner; l'expérience seule déciderait ce qu'il vaut.

La seconde opération me paraît très-supérieure à notre méthode de couper les morceaux à la main, elle permet d'obtenir partout une chaleur égale, ce que nous ne saurions avoir. Je demandai au ***cazaro*** ce qu'il pensait de notre façon de faire, après la lui avoir décrite; il me répondit : ***Il vostro formaggio non può essere troppo buono. Com' è la grana*** (1)? On voit que, pour obtenir le grain convenable selon lui, il faut suivre son exemple.

(1) « Votre fromage ne peut être très-bon. Quel en est le grain? »

Pour la presse, tous ceux avec lesquels j'en parlais se montrèrent opposés à l'emploi de poids très-lourds, ils semblaient croire qu'un bon fromage trop pressé pouvait très-bien devenir mauvais. La fermeté, la lourdeur que l'on cherche à donner par ce moyen, devait, suivant eux, provenir de l'emploi de méthodes adaptées au sol et à la saison ; hors de là il n'y avait pas de remèdes efficaces. Peut-être est-ce à cela qu'il faut attribuer la rareté des fromages levés, et non pas seulement au mode de chauffage. Après tout, l'opinion sur l'influence prépondérante du sol, du climat et de l'irrigation pour l'excellence du parmesan est sans doute la véritable. On pourrait parler aussi de l'abondance plus grande de certaines plantes, si l'on ne savait que ce sont les trèfles qui dominent.

Je ne quitterai pas ce district sans le recommander chaudement à ceux qui cherchent à acquérir une éducation agricole complète. Codogno offrirait un champ d'étude très-convenable, entouré comme il l'est de grandes vacheries et contenant les plus grands magasins de fromage de la Lombardie, ce qui amène des relations journalières avec les principaux cultivateurs du Lodésan. On y acquerrait de précieux renseignements sur les fromages et les irrigations.

Les bœufs de cette ferme commencent à travailler à 4 ans ; à 11 ou 12 ans on les vend de 9 à 12 louis par tête. Une paire laboure 8 *pertiche* par jour et traîne une charge de 3,000 lbs de 28 onces (le poids du chariot compris) pendant 20 milles.

Mozzata. — La manière dont on engraisse les bœufs est singulière. On met dans un tonneau de la paille hachée, un peu de foin, des feuilles de maïs et de la farine de maïs ; sur le tout on verse de l'eau chaude (non bouillante), et quand on distribue cette soupe, on y ajoute pour chaque

vache une poignée de tourteau en poudre, ou, à défaut, des feuilles d'orme également pulvérisées; les feuilles de chêne sont données en vert. On se sert aussi avec beaucoup de succès de glands pulvérisés.

Lodi. — Les vaches sont d'une couleur rouge sanguin, longues, grêles, mal faites. Une ferme qui en a 90 fait par jour un fromage de 60 lbs pendant 160 jours. En avril et mai ce fromage est de 70 lbs; après la Saint-Martin, il pèse plus, mais ne se fait pas chaque jour. On a pendant 7 mois 190 fromages, pendant le reste 170, en tout 360, ce qui fait 240 lbs par vache.

Les animaux ne reçoivent rien depuis 4 heures de l'après-midi jusqu'au lendemain 9 heures, à moins que le temps ne soit trop mauvais; alors on leur donne un peu de foin. La méthode de fabrication des fromages diffère peu de celle décrite ci-dessus. Pour la coagulation (ce que nos laitières appellent *setting*) on chauffe graduellement, de peur de saisir le lait : dans l'été même on ne chauffe pas; au contraire, on rafraîchit au moyen de glace, dont chaque ferme est approvisionnée. En somme, on ne considère pas la chaleur comme essentielle et on s'occupe peu qu'elle soit ou moindre ou plus grande. Le lait caillé est divisé exactement, de même qu'on l'a dit ci-dessus, avec deux outils, l'un en bois seulement, l'autre en bois garni de fil de fer; on y ajoute aussi du safran en poudre. De même que précédemment, on chauffe un peu brusquement et l'on croit que de la manière dont on le fait dépend la qualité du fromage, car on peut, en le faisant plus ou moins, remédier aux défauts présentés par le sol ou les plantes. Les procédés, les ustensiles sont les mêmes, on ne presse pas davantage, le poids est même un peu moindre. Le fromage de la veille a le dessus criblé de trous et une couleur jaune pâle, tandis

que celui du Milanais était tout blanc. Après que l'on a salé, ce qui dure de 36 à 40 jours, on fait disparaître ces trous en grattant et on donne artificiellement à la croûte une teinte blanchâtre recouverte d'efflorescences ; comme à Milan, la conservation se fait en frottant avec de l'huile. Les bonnes vaches donnent environ 5 gallons (22 l. 70) de lait par jour ; les meilleures de toutes, 6 (27 l. 25). Pour 60 vaches il faut 100 *pertiche* pour les six mois d'été.

Codogno. — Le rapport d'une vache est estimé ici à (1) 100 lbs (de 28 onces) de fromage à 22 soldi 1/2 la lb. et 80 lbs en beurre à 24 s. la lb. ; un veau vendu 20 liv. à 15 jours ; plus les porcs : on compte 12 truies par 100 vaches, ce qui fait environ 10 liv. par vache.

Monnaie milanaise.			Monnaie anglaise.			Monnaie française.
	liv.	s.	liv. st.	sh.	d.	fr. c.
100 lbs de fromage à 22 1/2 s.	112	10	3	15	0	soit 93.75
80 » beurre à 24 s	96	»	3	4	0	80.00
1 veau	20	»	0	13	4	16.70
Porcs	10	»	0	6	8	7.95
	238	10	7	19	0	190.50

Il faut 13 *pertiche* de terre pour tenir une vache toute l'année, on y fait trois coupes que l'on fane, et on fait paître ensuite. Une semblable terre se vend 300 liv. et se loue 10 liv.

(1) Telle est l'opinion générale ; mais il faut bien remarquer que les notes prises sur deux fermes, dont l'une auprès de Milan, étaient différentes. L'une donnait par vache 232 lbs ; l'autre, près de Lodi, 240 lbs ; cependant, 100 lbs est le chiffre adopté partout dans les environs de Milan. La différence vient probablement de ce que 100 lbs est la moyenne de toutes les vaches du district, bonnes ou mauvaises, de rapport ou stériles, tandis que l'autre moyenne n'est prise qu'en vue des vaches en lait des meilleures exploitations, et donne un résultat double.

(*Note de l'auteur.*

La plus grande vacherie du pays contient 110 vaches à 10 louis chaque. En été on trait à quatre heures du matin et au coucher du soleil ; on fait le fromage à 11 heures; en hiver peu importe l'heure. Tout le lait est écrémé et toujours on le chauffe pour le faire prendre. Pour tout le reste, les procédés sont semblables à ceux qui ont été déjà décrits. Plus la prairie est vieille, meilleur est le fromage ; mais quand le produit a été en diminuant pendant quatre ans, il devient tellement insignifiant qu'en général on laboure.

Visité à Codogno les magasins de MM. Bignami et Stabilini, les derniers sont immenses. La plus grande partie du fromage est consommée en Italie ; puis vient l'Espagne; la France est en dernière ligne, et cependant elle n'a pas de fromage de conserve qui soit mangeable.

De Codogno a Crema. MM. Bignami eurent la bonté de me conduire voir une grande ferme à deux milles de Codogno, sur le chemin de Crema. Je vis là que, pour la coagulation complète, il faut, suivant la saison, de une à quatre heures. Le *cazaro* m'avait dit que dans certaines parties du Milanais on mettait la présure sans chauffer le lait ; ici cela n'a jamais lieu. Le *caggio* (présure), en balles grosses deux fois comme un œuf de pigeon, est mis dans un torchon et après l'avoir plongé dans le lait, on le frotte jusqu'à ce qu'il soit dissous. Trois heures après, le lait de cette ferme était aussi chaud que si on venait de le traire. Proportion de safran 1/4 d'once pour un fromage de 60 lbs.

Le fromage qui au bout de six mois a ce poids de 60 lbs demande 945 lbs (de 28 onces) en lait. Une même quantité de lait donne plus au printemps et à l'automne qu'en été. Les vieilles prairies donnent plus et une meilleure qualité ; mais un *cazaro* qui entend son affaire ne produit qu'une seule

sorte et l'idée qui prédomine ici est que tout dépend de la fabrication. Un fromage de 30 lbs est tout aussi bon qu'un de 100. La façon de cuire jointe au peu de pression laisse dans le fromage des cavités remplies d'un liquide oléagineux auquel on attribue l'excellence du parmesan. Chez nous de telles cavités n'auraient qu'un très-mauvais effet. Je dois toutefois remarquer que le parmesan n'offre déjà plus si communément qu'il y a plusieurs années ces cavités et cette texture filante si appréciées. Ce que l'on fait maintenant est compacte, ne vaut guère mieux que notre north-wiltshire et sèche beaucoup plus vite dans les mêmes circonstances. Cette diminution de qualité ne viendrait-elle pas de ce que maintenant on retourne les vieilles prairies? Quand les produits étaient si bons, on avait beaucoup de ces herbages permanents; à présent tout est retourné. On ne laisse les fourrages que 5 ou 6 ans, jamais 10.

En me promenant avec le propriétaire d'une ferme de 1,750 *pertiche* qui contient 80 vaches, je le priai de me choisir dans l'ordre de leur valeur, suivant lui, les plantes qui donnent de la qualité au fromage. Il y consentit et voici son choix : 1° *trifolium repens;* 2° sur une même ligne, *trifolium pratense* et *plantago lanceolata;* 3° *cichorium intybus.* A celles-là il donnait tous ses éloges. Le *ranunculus repens* lui semblait mauvais; les herbes (comme on les appelle) de même, en comparaison avec les plantes ci-dessus; mais en les prenant à part, la meilleure d'entre elles était le *lollium perenne*, pourvu qu'il vînt spontanément, sans quoi il ne valait pas mieux que les autres; la *gallega officinalis* de même. Souvent, au lieu de former un pré par semis, on laisse les guérêts se couvrir de la végétation naturelle, coutume barbare, puisque l'on sait bien que la première année ne rapporte que très-peu. Presque tous les

champs avaient leur amas de fumier bien homogène et bien consommé, prêt à être épandu en hiver. Dans cette saison les vaches n'ont que du foin, 20 lbs de 28 onces par jour; il vaut maintenant 7 liv. 1/2 les 100 lbs.

J'allais oublier de dire que tous les vases de la laiterie étaient en cuivre et que dans toutes les fermes on a de la glace que l'on met dans la baratte avec la crême. Ici comme dans tout le Milanais, les vaches ne mangent que pendant quelques heures de la journée, plus cependant que dans certains districts, car elles restent 7 heures dehors; elles ne reçoivent rien à l'étable.

Il n'y avait en 1733 que 197 vacheries dans le Lodésan; ce nombre s'éleva à 236 en 1767, chacune contenant en moyenne 120 vaches et faisant 290 fromages par an; soit en 34 ans un accroissement de 39 vacheries, 4,680 vaches, 11,310 fromages et 848,210 liv. (Carli, t. I, p. 317). Je soupçonne une erreur, et une grosse erreur. On donne 120 vaches comme la moyenne de chaque ferme, et dans toutes mes recherches je n'en ai vu qu'une qui en eût 110, sans que l'on m'ait jamais parlé d'une diminution à cet égard. A Codogno, où l'on me donna des renseignements très-soignés, on mettait cette moyenne de 213 vaches et 310 fromages de 50 lbs (chacune de 28 onces) par an, soit 66,030 fromages, ou 3,301,500 lbs, à une liv. ou 110,047 liv. st. (2,751,175 fr.). On ajoùta que l'exportation enlevait les 2/3 de cette production.

L'origine d'une telle industrie est curieuse à noter. Elle ne remonte pas à 300 ans; ce grand profit, dû aux irrigations, était ignoré ici auparavant. Je remarquerai que le Cistercien qui a si bien écrit *Sull' irrigazione de' prati* dans les *Atti della società patriotica di Milano*, semble admettre que la fabrication du parmesan a bien pris nais-

sance sur le territoire de Parme, comme le prouvent des documents montrant que c'était là que Milan s'en approvisionnait. Une des meilleurs preuves est le registre du monastère de Chiaravalle, où sont relatés des achats de fromage de Parme, ce qui n'eût assurément pas eût lieu si l'on en eût produit sur place. On en trouve un autre témoignage dans le récit de l'entrée de Louis XII à Pavie par Francesco Muralto, jurisconsulte de Côme, lequel s'exprime ainsi: ***Multa fuere per Papienses dono regi tradita et inter cetera formæ centum casei Placentinæ civitatis.*** Disons toutefois que, bien qu'ils ne fissent pas alors de bons fromages (puisqu'ils allaient au dehors en acheter), les moines de Chiaravalle en tiraient cependant quelques-uns pesant 14 lbs, d'une de leurs fermes appelée Tecchione, ainsi qu'on le voit aux comptes de l'année 1494 (*Atti*, etc., vol. II, pp. 220, 221).

VENISE. — Cette ville tire ses bœufs de Bosnie, de Carinthie, de Styrie et de Hongrie. L'empereur s'est opposé à cette exportation pour fournir à l'approvisionnement de ses armées de Hongrie. Le mouton vient de Dalmatie et de Bosnie.

ÉTATS DU PAPE. — BOLOGNE. — On trouve dans les étables, derrière les animaux, les mêmes rigoles que j'ai empruntées de M. Bakewell il y a longtemps. Bien plus, on les a appliquées aux écuries, ce que je n'avais pas encore vu et ce qui vaut d'être imité. Les stalles sont de niveau.

TOSCANE. — Quoique le nombre du bétail de toute espèce soit ici bien inférieur à ce qu'il devrait être, cependant on sait parfaitement engraisser les bœufs. On leur donne en été du trèfle en vert et de la *saggina* (grand millet, *holcus sorghum*), ou bien du maïs et un mélange de grains et de légumineuses appelé *farrana*. Prix d'un bœuf,

45 *scudi* (à 5 sh. 8 d. le *scudo*); d'une vache, 30; d'un mouton, 1; d'un cheval, 20; d'un porc, 7.

Comptes d'une laiterie de 8 vaches à Villamagna (Toscane), propriété du comte Orlando del Benino:

	scudi.	lire.	soldi.
8 vaches, coûtant	85	2	0
Produit de première année : beurre et lait	83	4	2
Deuxième année. Valeur des vaches et de 3 veaux	92	3	4
PRODUIT : Veaux	44	3	15
Beurre et lait	78	6	9
	127	3	4
Fromage	3	0	4
Valeur des vaches	84	3	4
	214	6	12

DÉPENSES.

	scudi.	lire.	soldi.
Valeur des vaches	92	3	4
Laitier	12	0	0
Son et taureau	6	5	4 1/2
Saggina et trèfle semés pour elle	3	0	0
Profit	100	5	3 1/2
	214	6	12
Soit pour chaque vache	12	10	8

	liv. st.	sh.	d.	
Soit, à 5 liv. 15 soldi le dollar sterling de 47 d	3	3	6	(79 fr. 40 c.)
Ou bien, par semaine	0	1	3	(1 fr. 60.)

Dans cette expérience on ne trouvait de profits que parce qu'il n'y avait pas moins de bétail d'autre sorte; mais on conviendra que, suivant nos idées, 1 sh. 3 d. par semaine forment

un pauvre profit pour une vache. Je copie ces chiffres d'après M. Paoletti (*Pensieri*, pp. 233-236), avec lequel j'eus le plaisir d'avoir un entretien sur l'agriculture. Il m'informa qu'à Villamagna les bœufs travaillent dès 2 ans et demi ; on en change quelques-uns tous les ans et on gagne chaque année 6 *scudi* (de 5 sh. 8 d.) sur l'amélioration d'une paire, tout en les faisant travailler ; achetés 70 *sc.* la paire, on les revend 76. Les vaches donnent 2 *fiaschi* de lait par jour (valant 4 *soldi* chaque) pendant 8 mois.

MODÈNE. — Relevé du bétail du duché de Modène en juin 1771. — Bœufs, 42,615 ; vaches, 61,445 ; veaux d'un an, 24,172 ; veaux, 21,326 ; chevaux, 8,313 ; mulets, 830 ; ânes, 11,543 ; porcs, 137,326 ; moutons, 329,015 ; chèvres, 35,518 : augmentation pour le reste de l'année : gros bétail, 12,000 têtes ; petit, 38,000.

PARME.—Nombreuses et grandes vacheries ; les unes ont 60 vaches ; les autres, les plus communes, de 20 à 30 : celles qui n'en ont que peu portent leur lait aux autres et reçoivent des fromages à proportion, mais ce fromage n'a plus maintenant autant de réputation que celui du Lodésan. Comme ce pays donne son nom au meilleur fromage d'Europe et produisait certainement le meilleur autrefois, je désirais fort savoir en quoi la fabrication différait de celle des environs de Lodi ; le fermier du comte de Schiaffenatti m'en offrit l'occasion. Les ustensiles sont presque les mêmes, sauf l'instrument qui, garni de fils d'archal près de Lodi, se réduit ici à une verge formée d'une branche dont les brins sont rapprochés les uns des autres au moyen de ficelles. Cela ne donne point un aussi beau grain que le fil d'archal.

J'ai dit que dans le Lodésan le rond qui sert à passer n'a qu'un pouce et demi ou deux d'épaisseur ; ici, il en a 5 ou 6 et il est lourd : la pierre que l'on met dessus est également

4 ou 5 fois plus grosse, bien que les fromages ne soient que moitié moins volumineux. Cette différence dans un détail qui ne manque pas d'importance mérite examen. Si en pressant moins on obtient un fromage supérieur à tous les autres, les Parmesans feraient bien de se rendre compte d'où vient exactement l'infériorité du leur. Disons aussi que les irrigations occupent dix fois moins de terrain autour de Lodi et que les vaches paissent des prairies permanentes au lieu de prairies retournées de temps en temps. Le lait est reçu dans des vaisseaux de bois et non de cuivre; comme à Lodi, on l'écrême avant de faire le fromage. Le lait se prend en trois quarts d'heure, s'il est ce qu'on appelle ici sain, c'est-à-dire, s'il est de nature ordinaire; autrement il ne faut qu'une demi-heure: on observe les mêmes variations en cuisant; le mauvais lait demande un feu vif, le bon au contraire une chaleur graduelle.

Il y a aussi des différences dans la manière de retirer le lait caillé de la chaudière: on le presse avec une planche circulaire placée au bout d'un manche, puis on passe un vase à lait par-dessous, et quand on l'a retiré on le laisse s'égoutter dans ce vase pendant environ une demi-heure; à Lodi, 10 minutes, 1/4 d'heure au plus suffisent. Le prix commun du fromage est de 30 liv. (de 2 1/2 d.) le *peso* de 22 lbs anglaises. Je le goûtai à la table du comte de Schiaffenatti et à Parme, il est de beaucoup inférieur au lodésan.

On a grand soin ici comme partout en Italie de donner du sel au bétail à cornes et aux moutons, on regarde même l'abondance de ces distributions comme essentielle pour former de beaux troupeaux, et on m'en fournit un exemple remarquable. Dans le Coursi di Monchio, vallée relevant de l'évêque, il n'y a point de gabelles, on ne regarde donc

point au sel ; aussi les troupeaux y sont-ils plus nombreux en comparaison que dans tout autre district.

SAVOIE. — On regarde à Lans-le-Bourg, 3 chèvres comme équivalant à une vache ; elles valent de 11 à 12 liv. A Isle en Alsace, une bonne chèvre vaut de 12 à 30 liv. de France ; 20 liv. est le prix ordinaire. Il y en a de si bonnes qu'il n'en faut que 2 pour valoir une vache ; mais à la Tour d'Aigue (Provence), il en faut quatre valant de 10 à 12 liv. de France chaque.

SECTION III

DES MOUTONS

NICE. — J'ai vu ici une chose fort singulière, selon moi, un troupeau de moutons que l'on faisait descendre des montagnes pour boire de l'eau de mer : on avait, je pense, l'intention d'épargner le sel. Les jardiniers près de la ville ont généralement quelques moutons qu'ils gardent, comme on garde les porcs en Angleterre dans des toits ; ils les nourrissent des rebuts de leur jardinage. Un échantillon de la laine de ces animaux me fit l'effet d'un grossier poil de chèvre, on la vend 6 s. la lb.

TURIN. — Prix d'un mouton, de 10 à 15 liv. Toison, 8 lbs à 5 s. non lavée.

MILANAIS (1). — A peine quelques moutons et tous mauvais.

VÉNITIEN. — BERGAME. — J'ai rencontré ici un troupeau d'une fort laide race, grande, longue, décousue, sans cornes, toison grossière, grandes oreilles pendantes, collet enflé comme une loupe. Les fabriques de lainages du pays tirent leur matière première de la Pouille.

BRESCIA. — Les toisons pèsent 4 1/2 lbs (environ 2 3/4 lbs angl.), elles se vendent de 25 à 30 liv. par *peso* en suint; c'est environ 1 sh. la lb. angl. (2 fr. 75 le kilog.)

. VÉRONE. — Prix 30 *soldi* la lb. de 12 onces (1 sh. la lb. angl. = 2 fr. 75 le kilog.).

DE VÉRONE A VICENCE. — Rencontré plusieurs troupeaux, tous sont tondus deux fois l'an. Race sans cornes, semblable à celle que l'on voit avant Vérone, mais moins grosse.

VICENCE. — Les moutons d'ici s'appellent *gentili*, ils ne vivent que dans la plaine et ne résisteraient pas au froid des montagnes, leur laine est plus longue que celle des autres. Les *tosetti* sont plus rustiques, ils ont la laine courte et sont tondus deux fois l'an. Les *monte padovana* sont plus grands de taille, leur chair est excellente; on les tond aussi deux fois. Prix de la laine, 2 liv. 1/2 la lb. en suint (l'once de Vicence, douzième partie de la livre est à l'once anglaise : : 690 : 480, ainsi que je l'ai trouvé en achetant un poids d'une once) ; cela fait environ 11 d. la lb. angl. (2 fr. 55 le kil.). Il est remarquable qu'en hiver on nourrit les moutons d'un mélange de *zucca* (citrouille) coupée en tranches, de marc

(1) La montagne n'offre de nourriture aux moutons que pendant l'été, et réserve ses meilleurs pâturages pour le gros bétail; la plaine, dont les plantations forment une des plus grandes richesses, redoute pour elle les moutons et les repousse absolument. (Jacini, *Prop. fond. in Lombardia*, 3e édit., p. 180.)

de raisin, de feuilles de vigne et d'herbe verte, foulé avec soin dans un trou creusé dans la terre. Prix de la laine : *gentili preparata* 6 liv., *non preparata* 5 liv. 5 *sol.*; *tosetta* 5 à 6 liv.; *tesino* 2 liv. 10 *s.*; *padovana* 4 liv. par lbs de 12 onces pour toutes. L'once est à celle d'Angleterre : : 690 : 480; la lb. vaut par conséquent 17 onces angl. Cinq livres et demie font au delà de 2 sh. 6 d. (3 fr. 10).

PADOUE. — Prix des moutons; environ deux ducats. En général on ne tond qu'une fois par an, les toisons pèsent 3 lbs.

ETATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Prix d'un bon mouton, 14 *paoli* (7 sh. = 8 fr. 75). Produit moyen d'une tête dans un troupeau ordinaire : agneau 4 *paoli;* laine, 3 1/2; fromage 4; en tout 11 1/2 (5 sh. 9 d. = 7 fr. 20) par an, dont moitié revient au propriétaire, moitié au fermier. Laine, 3 lbs en deux tontes, à 13 *bajocchi* la lb. (10 *bajocchi* valent un *paolo* ou un peu moins de 6 d. = 0,60 c.). On lave à dos. Le Ferrarais contient de 25 à 30,000 moutons.

TOSCANE. — DE BOLOGNE À FLORENCE. — Quelques troupeaux d'une petite race assez jolie et sans cornes paissent sur les hauteurs des Apennins. Près de Florence, on coupe les agneaux en juin et on les vend en septembre à des gens qui les gardent jusqu'en mars. Prix, en septembre, 10 liv. (7 sh. 1 d. = 8 fr. 85 c.); en mars, 18 liv. (12 sh. 9 d. = 15 fr. 95 c.). Il y en a peu ou point de 2 à 3 ans. On ne fait qu'une tonte. Poids de la toison 4 lbs à 1 1/4 *paolo* par lb. On lave à dos. En prenant les mesures anglaises, la toison est de 3 lbs à 1 sh. 1 d. par lb. = 1 kilo. 360 à 2 fr. 97 c. le kilo. Dans quelques endroits on engraisse les wethers avec de l'avoine, de l'orge, du foin et quelquefois un peu de raves.

VILLAMAGNA. — 36 moutons, sur 483 *stiori* de terre, donnant chacun 3 lbs de laine (2 1/4 lbs angl. = 1 kilo. 20), à

1 1/2 *paolo* la lb. cette année et 1 1/8 l'année dernière (le *paolo* de 5 1/2 d.). On lave à dos avant la tonte, qui n'a lieu qu'une fois par an en mai. On retire encore de chacun 3/4 de *paolo* en fromage (42 c.). Sur les 36 on a en moyenne 20 agneaux qui se vendent 4 1/2 *paoli* (2 fr. 50 c.), à 5 ou 6 semaines, et 7 ou 8 à six mois (de 3 fr. 90 c. à 4 fr. 40).

Deux cents moutons des montagnes, qui passent l'hiver dans la Maremme et coûtent 157 *scudi :* ils se divisent en 20 béliers, 50 brebis hoggits, 130 brebis portières, plus 50 agneaux que l'on garde pour compléter.

	scudi.	lire.
50 agneaux que l'on garde	39	2
80 » vendus	12	0
Laine, 7 lbs la paire, à 10 scudi les 100 lbs	70	0
Fromage, 2 1/2 lbs par tête, à 6 s. la lb	11	0
	132	2
Moitié appartenant au propriétaire	66	1

DÉPENSES.

Nourriture d'hiver dans la Maremme	40	0
200 moutons pour 1 berger; 24 stari de grains pour l'hiver	12	0
Péages, charges, droits, le tout calculé à 6 sc. par 100 têtes	12	0
Dépenses de voyage, ustensiles, gages, etc	8	0
Pâturage d'été dans les montagnes	4	0
	76	0
Moitié à la charge du propriétaire	38	0
Profit net du propriétaire	28	1

Ce qui, pour un capital de 157 scudi, donne 18 0/0.

(Tramontani, *Dell' accrescimento del bestiame in Toscana*, in-8° p. 96.)

M. Paoletti a fait remarquer (1) que le dessèchement des Maremmes et leur mise en culture a diminué de beaucoup le nombre de moutons; auparavant de très-grands troupeaux y passaient l'hiver et remontaient l'été aux montagnes.

Il ne dit pas si les gens des Maremmes ont des moutons à eux, il ne parle que d'une diminution de nombre. Cela prouve suffisamment que l'amélioration de ce pays a été entreprise sur des principes faux; autrement les troupeaux eussent augmenté au lieu de diminuer.

M. Paoletti recommande de donner aux moutons 1 lb. de sel en mars et 1 en octobre, pour les tenir en santé et augmenter leur laine. (*Pensieri*, p. 208.)

Modène. — On vend ici la laine lavée de 2 à 3 liv. la lb., c'est 12 1/2 d. la lb. angl. (2 fr. 90 le kil.). Il y a beaucoup de moutons dans les montagnes, mais ils sont misérables. On les tond deux fois l'an.

PARME. — En allant à Firenzuola, j'examinai la laine d'un troupeau et la trouvai semblable à du poil de chien; tous ceux que je vois sont couverts de même. Peu de moutons ont des cornes, ils ne sont pas mal faits, mais ne valent rien au maniement. Voilà les animaux dont M. de Lalande trouve la laine estimable!

PIÉMONT. — Pavesan. — En entrant sur le territoire sarde, et pendant bien des milles, je ne vois que de petits troupeaux de 25 à 30 moutons, mal abrités et paissant le jeune blé. Asti était autrefois fameux par ses laines; *nelli antichi tempi famosa per la sua lana* (Giulini, tom. XII, p. 19); mais il n'y en a plus maintenant qui soutiennent cette réputation.

SAVOIE. — Laine en suint 10 *sous* la lb. de 12 onces;

(1) *Pensieri*, p. 207; il dit qu'ils étaient *prodigiosamente più numerosi* un siècle avant, p. 321.

toisons de 3 à 6 lbs chaque; on l'exporte en France ou en Piémont. Moutons, de 9 à 12 liv. par tête. Quoique le bétail, petit ou grand, forme la grande richesse de la Savoie, on ne fait cependant aucune attention à la race, et toute la laine est mauvaise (1).

Le prix de la laine, en ne prenant en compte que celle qui est longue, grossière, mauvaise sans être de la dernière qualité, peut être mis pour la Lombardie à 1 shilling la livre anglaise (2,75 le k.); mais chez nous on n'en donnerait pas au delà de 7 à 8 d. (de 1,60 à 1,85 le k.).

(1) Je puis ajouter ici quelques renseignements sur les chèvres : M. le marquis Ginori a introduit en Toscane la race d'Angora pour alimenter une manufacture de camelot, qui a si bien réussi, que M. Paoletti l'appelle *una rispettabile manifattura* (*Pensieri*, p. 220). Un autre écrivain remarque que, si les produits ne sont pas supérieurs aux anciens produits de Bruxelles, ils leur sont au moins égaux. (*Ragionamenti sopra la Toscana*, p. 167). (*Note de l'auteur*.)

CHAPITRE III

DES TERRES ARABLES

Les renseignements que j'ai pris à ce sujet peuvent, pour plus de clarté, se diviser ainsi : 1° De la rotation ; 2° Des semailles et des rendements ; 3° De la culture de certaines plantes ; 4° Des outils et instruments ; 5° Des fumiers.

SECTION PREMIÈRE

DE LA ROTATION

PIÉMONT. — CENTALLE. — Ordinairement une jachère d'une année sur 5 ou 6, pendant laquelle la terre est exposée

au soleil sans être arrosée. Sur cette jachère on sème du froment, on en sème encore quand la terre a porté du trèfle et toujours après du chanvre, le sol étant alors en excellent état, de même après le maïs s'il a été bien fumé, dans le même cas aussi après du millet semé en juin, autrement on ne met que du *meslin* ou du seigle. La jachère préparant, le froment vient d'ordinaire après le sarrazin, que l'on appelle ici *fromentin* ou bien après le millet. Le trèfle est semé dans le seigle en mars, jamais dans le blé. On sème le millet de *costura* en juin, le millet de *restuba* à la fin de juillet, après le blé, et alors on prépare le chanvre par une forte fumure.

TURIN. — Dans quelques terres labourables que je visitai auprès de cette ville, on suivait la rotation assez extraordinaire que voici : 1° maïs ; 2° froment ; 3° froment ; 4° froment ; 5° maïs ; 6° froment ; 7° froment ; 8° froment. On m'assura qu'elle n'était nullement rare. Le maïs est alors considéré comme une préparation suffisante pour trois récoltes successives de froment. C'est malgré tout une méthode barbare. La suivante est pratiquée sur la ferme de M. Briolo : 1° maïs ; 2° froment ; 3° seigle ; quand la terre a besoin de repos, on en met une petite partie en trèfle.

VERCELLI. — Bonne terre à froment : 1° maïs ; 2° froment ; 3° froment ; 4° seigle. Rizières : 1° jachère ; 2° riz ; 3° riz ; 4° riz. On a ici une excellente pratique qui s'étend plus ou moins dans tout le Piémont, elle consiste à faucher le trèfle vers le 10 mai, à labourer, puis à mettre du maïs qui vient très-bien après le trèfle.

MILANAIS. — MILAN. — Les terres arables ne se reposent jamais, mais les récoltes s'y succèdent rapidement : ainsi l'on en obtient deux dans la même année en semant, au mois de juin, du maïs après le blé.

De MILAN à PAVIE. — Rotation commune des rizières : 1° riz; 2° riz; 3° riz; 4° jachère avec fumure; 5° froment, dans lequel on sème du trèfle soit à l'automne soit au printemps, celui d'automne vaut mieux; 6° trèfle; 7° trèfle; 8° trèfle; 9° chanvre et millet la même année; puis revient le riz comme ci-dessus.

En voici une autre: 1° froment; 2° trèfle; 3° trèfle; 4° trèfle; 5° trèfle; 6° chanvre et maïs; 7° froment, puis trèfle. Quelquefois après le chanvre vient du colza pour en tirer l'huile. Encore une autre : 1°, 2°, 3°, trèfle; 4° maïs; 5°, 6° 7°, riz; 8° jachère, 9° céréales et trèfle.

PAVESAN. — 1° seigle, puis jachère; 2° froment semé en février, avec du trèfle que l'on fauche en même temps que le chaume; on fait pâturer le regain; 3° trèfle; 4° trèfle; 5° trèfle; 6° chanvre et millet, ou bien, au lieu des deux, maïs; 7° froment; 8° froment, puis on laisse quelquefois en trèfle que l'on fait pâturer.

MOZZATA. — Rotation ordinaire : 1° trèfle; 2° chanvre d'hiver; 3° lupin; 4° maïs pour fourrage; 5° colza; 6° choux; 7° panic; 8° chanvre; 9° fèves. Cette rotation occupe environ 12 *pertiche* sur 100, et passe tour à tour sur tout le domaine pour varier. Autre: 1° froment et ensuite millet; 2° maïs commun; 3° froment et millet; 4° maïs commun; 5° seigle et maïs quarantain; 6° maïs commun; 7° seigle et quarantain; 8° maïs commun. On remarquera le soin avec lequel la jachère est évitée, et cela, comme dans le midi de la France, au moyen d'une plante que beaucoup de personnes affirment être épuisante.

LODESAN. — 1° Froment semé en octobre et récolté en juin; 2° on donne trois labours, puis on remet du froment avec le trèfle, ce que l'on appelle *spianata agostana*, que l'on fait pâturer jusqu'au printemps suivant, mais

que quelquefois aussi l'on retourne dès la fin de l'automne; 3° chanvre; 4° millet. Autre rotation, appelé *coltura maggenga:* 1° on retourne la prairie pour faire du chanvre; 2° millet; 3° maïs; 4° froment, dont le guérêt forme une *spianata agostana*.

Crémonais. — 1° Froment semé en octobre et récolté en juin; 2° trois labours, puis blé, sur lequel on sème du trèfle vers la fin de février; 3° trèfle, retourné en novembre; 4° chanvre, puis millet; 5° maïs; 6° froment.

Carpiano. — 1° Maïs; 2° froment semé au printemps avec du trèfle que l'on fauche avec le chaume et qui forme ensuite une *spianata agostana;* 3° trèfle; 4° chanvre, puis millet; 5° riz; 6° riz; 7° riz.

VÉNITIEN. — Bergame. — La terre ici est constamment en culture: 1° froment; 2° trèfle, coupé au printemps à temps pour faire place à du maïs; 3° froment; 4° trèfle. Autre rotation: 1° trèfle ou millet; 2° maïs; 3° froment. Ces rotations laissent ainsi la moitié ou le tiers des terres en froment tous les ans.

Brescia.— 1° Froment, plus 20 lbs de trèfle par *jugero* en mars; ce trèfle est coupé en août avec le chaume, puis pâturé; en hiver, on le fume; 2° trèfle appelé alors *prato grasso;* il donne 3 coupes: on appelle celle de mai, *il maggiatico;* celle d'août, l'*ostano* (agostano); celle de septembre, *il navarolo;* 3° on sème en mars du chanvre qu'on récolte en juin, puis on laboure et on met du maïs quarantain sur lequel on sème, au second binage, du lupin qui servira d'engrais; 4° sur un lupin enfoui en vert on sème en novembre du froment que l'on récolte en juin, et le guérêt retourné, on met soit du colza, soit encore du lupin pour une autre fumure; 5° en octobre on laboure et on sème un méteil (froment et seigle) qui en juin laisse une place libre,

moitié pour du maïs quarantain, moitié pour du panic ; 6° si l'on prend une récolte de colza, c'est en le semant dans le maïs quarantain arrivé à une certaine croissance ; ce colza est mûr au printemps assez tôt pour que le terrain débarrassé et fumé porte une deuxième récolte de maïs ordinaire. En ne recourant pas à ce moyen, on a une jachère d'hiver, sur laquelle au printemps on fait de la *melica* (grand millet).

VÉRONE. — Ici comme dans tout le reste de la Lombardie, la terre ne se repose jamais : 1° maïs que l'on appelle *grano turco* (blé de Turquie); 2° froment et ensuite millet ou *cinquantino* (c'est le *quarantino* du Milanais) ; 3° orge ou avoine que suit à l'ordinaire une seconde récolte. Le froment suit toujours le maïs et celui-ci toujours l'orge ou l'avoine.

On ne fait de trèfle que dans les rizières où on suit la rotation que voici : 1° froment, rentré à temps pour permettre de prendre une récolte de *cinquantino ;* 2° maïs ordinaire ; 3° trèfle ; 4° riz, etc., etc. On sème aussi des fèves au lieu de maïs et après elles du froment, pour lequel elles préparent bien mieux le terrain. Sur les terres sèches, comme celles qui avoisinent le lac de Garde, etc., etc., le sol n'est pas assez bon pour permettre de faire du trèfle.

DE VÉRONE A VICENCE. — Pas de jachères. Un peu de trèfle très-beau, du froment et du maïs, à peine d'autres cultures.

VICENCE. — Le blé vient toujours après le trèfle, et le *cinquantino* après le blé; mais aucune plante ne prépare mieux le terrain pour cette récolte que la fève : aussi l'appelle-t-on sa mère : *madre della formenta*. Cette idée est en Lombardie aussi ancienne que Gallo ; il remarque, à la page 59 des *Venti giornate dell'agricoltura* (Brescia, 1775, in-4°), que le froment ne vient jamais aussi bien qu'après les fèves :

che, dit-il, *ingrassano maggiormente la terra che non fa ogni altro legume* (fument mieux la terre que toute autre plante). Cette coutume est aussi, selon lui, celle des Crémonais et des Mantouans. On la retrouve également en Angleterre, et la réunion de tant d'autorités différentes devrait convaincre de l'utilité de la préférence à donner aux fèves sur les autres préparations en usage pour le blé. Voici la rotation ordinaire aux environs de cette ville : 1° maïs ; 2° blé et *cinquantino.*

Un fermier appliqua la suivante à un même champ pendant quelques années : 1° maïs ; 2° blé ; 3° trèfle ; pour ne pas fumer il ne cultivait qu'à la bêche (*vanga*). Cinq ans de suite les récoltes furent bonnes, ensuite elles déclinèrent rapidement et il n'obtint même pas du trèfle. On sème le blé en octobre ; en mars, s'il pleut, on y met du trèfle ; à la fin de juin le blé est enlevé ; à la fin d'août, on fane la première coupe de trèfle ; le regain donne encore un peu de foin à la fin d'octobre ; c'est donc dans une seule année une récolte de blé et deux de trèfle. En mai ou au commencement de juin en suivant, on fait une autre coupe, puis une autre encore en août et on enfouit le regain pour préparer du blé ordinairement magnifique.

Padoue. — Le système le plus généralement appliqué à toutes les terres est celui-ci : 1° fumure pour le maïs ; 2° blé ; 3° blé, puis *cinquantino* ou millet, etc. On sème le trèfle au printemps comme à l'automne, ce dernier vaut mieux s'il ne vient pas de trop fortes gelées, mais l'autre est plus sûr. On fauche après avoir rentré le blé.

Venise. M. Arduino m'assure que dans tout le Vénitien on ne connaît pas la jachère : il n'y a même pas de mot pour l'exprimer ; l'*anno di riposo* signifie, soit du trèfle, soit une jachère absolue sans labours.

Il me dit un mot qui me plut beaucoup: *La jachere è una sciocca pratica in agricoltura* (sotte pratique agricole que la jachère). Les deux points principaux de la culture dans ce pays sont de faire succéder le maïs au trèfle et le froment aux fèves. Toutes ces plantes sont nécessaires sur une ferme; mais, on le voit, il importe de leur faire observer un certain ordre.

BOLOGNE. — Une excellente pièce de terre que j'ai vue près de cette ville a donné, en 1787, une récolte de blé de 100 *corbi* égale à 20 fois la semence; l'année d'après elle rapportait 5,000 lbs de chanvre; on l'a remise en blé et elle est parfaitement propre. Cette rotation, 1° blé, 2° chanvre, est peut-être la plus profitable du monde et rappelle la magnifique vallée de la Garonne, où on la pratique également. Du moment où la terre peut porter du chanvre, il n'y a pas de jachère; autrement on voit adopter un système indigne de la Lombardie: 1° jachère; 2° blé. Il n'est pas rare de trouver le suivant: 1° maïs; 2° blé. On sème des fèves sur la jachère, pourvu que l'on ait de quoi fumer. Peu de trèfle, on préfère le fénugrec que l'on fait suivre par du froment. Les vesces de même que les fèves sont semées à l'automne, soit pour les récolter, soit pour les enfouir en vert afin de fumer le chanvre venant ensuite. A fumure égale, le froment venu sur les fèves vaut mieux que celui qui est venu sur le chanvre.

Les fèves de M. Bignami ont maintenant (novembre) six pouces de haut au milieu des planches, tandis qu'elles manquent sur les côtés; on veut les récolter, mais je crois qu'on a semé trop épais. On fait du lupin pour enfouir en vert.

TOSCANE. — Dans le val d'Arno, à Colle, à Sienne, à Pise, à Volterra, on fait blé sur jachère sans jamais varier. Sortant de la Lombardie, où on ne la connaît pas, la jachère

me semble d'autant plus incompréhensible. On prépare généralement le maïs par du trèfle, et l'on reconnaît là, où l'on fait des fèves, qu'elles sont la meilleure préparation pour le blé.

A Martelli, etc., on fait: 1° des fèves, des haricots ou du maïs; 2° du froment; 3° du froment; 4° enfin un méteil (froment et seigle) sans récolte dérobée ensuite. Voici la méthode suivie dans le Val di Chiana: 1° maïs et haricots; 2° froment, pas de récolte dérobée; 3° froment, puis raves, dans quelques endroits on ajoute du trèfle. Villamagna: 1° *biade*, c'est-à-dire vesces, fèves, etc.; 2° froment; 3° froment; 4° froment. Le premier froment rend 9 à 10 fois la semence s'il suit les fèves; le second, 6 à 7 fois; le troisième, 3 à 4 fois: diminution qui suffit à prouver l'absurdité d'un tel système. Dans quelques districts on met en première année des fèves, des pois, des pois chichès, des haricots, des lentilles, du millet grand ou petit ou du panic pour une portion, dans l'autre on met de l'avoine ou du trèfle que l'on fauche en vert pour fourrage afin de le remplacer par une des plantes ci-dessus. La seconde année on fait du froment sur la terre ainsi préparée, on prend pour cela le *grosso* ou l'*aristato* que l'on fume, ou bien on met moitié *grosso*, moitié *gentile* (blé blanc). La troisième année le *gentile* revient, mais seul.

MODÈNE. — Les mauvais fermiers font une jachère qu'ils labourent en mai ou en juin, puis en août, puis une troisième fois en octobre pour y semer du blé. Les autres lui substituent les fèves, les haricots, les vesces, l'épeautre et surtout le maïs. On a l'exécrable habitude de faire porter aux bons sols, bien fumés, trois froments de suite, en mettant quelquefois du trèfle que l'on enfouit en juin pour avoir encore du froment.. Les fèves d'automne, quand elles sup-

portent bien les gelées rendent beaucoup plus que celles de printemps.

Je note ici le système de culture de M. Bertolini, le meilleur du pays : 1° fèves d'octobre récoltées en mai ; ensuite haricots ou *formentoni* pour fourrage, ou pois chiches, ou encore lentilles ; 2° blé puis trois labours ; 3° blé ; 4° maïs de mars. Vers Reggio, la jachère revient tous les trois ans sur certaines terres ; mais on lui substitue généralement du maïs ou quelque autre récolte.

PARME. — Environs de Vicomero : 1° fèves ; 2° froment; 3° maïs ; 4° froment.

PIÉMONT. — TORTONE. — 1° Fèves ; 2° froment ; ou bien : 1° melga (grand millet); 2° froment. On laisse quelques terrains en jachère.

SAVOIE. — A Lanesborough (Lans-le-Bourg), on laboure en mai ou en juin, puis en août, et on sème du seigle ; on n'a pas de froment.

On voit d'après ces notes qu'il y a, dans les systèmes suivis en Italie sujet et de louer et de blâmer. La jachère est en général rejetée ; c'est une bonne chose, ainsi que l'importance donnée aux fèves comme préparation pour le froment. De l'autre côté, on semble ignorer la proportion à garder entre l'étendue de certaines cultures et le bétail de la ferme. On cultive le trèfle, mais sans en tirer autre chose qu'un peu de foin. Je n'ai rencontré nulle part de prairies artificielles assez étendues pour entretenir un beau troupeau de moutons. Cela s'explique, dans quelques endroits, par le développement des irrigations, sans que partout, tant s'en faut, on ait la même excuse. Ce reproche, toutefois, ne s'adresse pas au Lodésan, dont les vacheries s'appuient sur les terres arables et forment certainement

l'un des systèmes de culture les plus curieux de l'Europe (1).

SECTION II

DES SEMAILLES ET DES RENDEMENTS

—

Le lecteur, auquel les soins que j'ai mis à recueillir une si grande masse de faits concernant ces matières peut paraître superflu, n'a pas, sans doute, suffisamment réfléchi à l'importance qu'il y a, dans toute science, à tirer, de la combinaison de données en apparence étrangères, une lumière qui rejaillit sur chacune d'elles. Peut-être celui qui les a amassées ne verra-t-il point l'effet de semblables comparaisons ; mais l'esprit, dont les progrès sont incessants, trouvera tôt ou tard l'usage de ces matériaux.

PIÉMONT. — CENTALLE. — Un proverbe du pays dit qu'un bon cultivateur doit avoir fini d'emblaver vers le 19

(1) Les rotations, examinées au point de vue scientifique, donneraient lieu à de vives critiques, car elles n'offrent qu'une succession continuelle de céréales. Mais, une fois cela admis, il faut s'émerveiller de la façon dont on s'y prend pour y remédier et rendre au sol une partie des forces qui lui ont été enlevées. A l'occident de l'Adda, le contrat agricole fixe la quantité de froment que l'on devra cultiver ; il ne dépend pas du fermier de l'augmenter ou de la restreindre. Les 2/5, et le plus souvent les 2/3 du sol doivent chaque année produire du froment, afin de livrer au propriétaire la part qu'il s'est attribuée. Le cultivateur doit retirer, du 1/3 ou des 3/5 restants, sa propre nourriture et celle du bétail, et trouver place pour des plantes qui rendent à la terre une partie de sa fertilité. (Jacini, *Prop. fond. in Lombardia*, 3e édit., p. 206.)

octobre. Le froment fait sur du chanvre, du trèfle ou une jachère rend de 40 à 45 *minas* par *giornata*, chaque *mina* pesant de 45 à 52 lbs, en moyenne 47 et valant de 3 à 3 *liv*. 10 *s*., et à cette heure 3 *liv*. 15 *s*. Mais, en comprenant toutes les cultures et tous les sols bons ou mauvais; le rendement ne dépasse pas 24 *minas*, soit 12 pour le propriétaire et autant pour le métayer. On en sème 4 ou 4 1/2; c'est donc un misérable produit de 6 fois la semence, les meilleures récoltes vont à 10 et 11 fois. En admettant que la lb. piémontaise pèse 1/10 de plus que la nôtre (quoiqu'elle ne soit que de 12 onces) et que la *giornata* n'égale pas tout à fait notre acre, ces rendements, supérieurs de 42 à 43 *minas*, correspondront à ceux de 5 *quarters* par acre (36 hectolitres par hectare), et leur moyenne à 3 seulement; cela n'a rien qui doive surprendre. La quantité de semence est énorme, car elle atteint 199 lbs par *giornata*, c'est une extravagance; ou alors on doit croire que la *giornata* d'ici surpasse la *giornata* légale.

SAVIGLIANO. — On compte qu'une ferme de 100 *giornate*, dont un tiers en prairies irriguées, rapporte au propriétaire pour sa moitié 2,300 *liv*. nettes d'impôts. On sème 32 *eymena* de blé, et une bonne récolte en rend 8 fois autant.

TURIN. — Quantité de semences : blé, 5 *mine* ou 9 *rubbii* et 10 lbs à la *giornata ;* seigle et avoine, de même; chanvre, 3 *mine ;* maïs, la moitié; millet, la moitié. Rendements : blé, 25 *mine* ou 5 fois la semence; seigle, 30 *mine ;* maïs, 50 à 70; millet, 20. La *mina* équivalant à 45 lbs, le blé rendrait environ 5 *coombs* 1/2 par acre anglais, produit misérable pour un tel sol et un tel climat, mais supérieur encore à ce que la rotation adoptée mériterait de faire recueillir.

La ferme de M. Briolo, comprenant 8 *giornate* de bois;

4 de prés, 5 de froment, 5 de seigle, 5 de maïs, lui rapporte pour la moitié à laquelle il a droit :

90 *mine* de froment, à 3 liv. 10 s.	315 liv.
105 » de seigle, à 2 liv. 15 s.	236
140 » de maïs, à 2 liv.	280
Coupe d'un taillis de 7 ans	71
Vignes, 45 *brente* de vin, à 5 1/2 liv.	247
	1,149
Total de la production	2,298
Bois	71
	2,227

C'est en divisant par 19, nombre des *giornate* en culture, 116 *liv.*, environ 6 liv. st. par acre anglais (370 fr. par hectare); rendement très-élevé. Il y a aussi des mûriers qui suffisent à payer les impôts. Cette terre a coûté 750 *liv.* la *giornata* de terre cultivée et de prairie, 250 celle de bois.

MILANAIS. — Rendements : blé, 7 ou 8 fois la semence; seigle, 11 fois; maïs, 40 fois; *id.* quarantain, 20 fois; millet 50 fois.

MOZZATA. — Le blé donne 8 *staj.* par *pertica* sur les meilleures terres, 5 sur les médiocres, 3 sur les plus mauvaises.

On met à conserver les grains une singulière négligence. Dans deux greniers que je visitai, et qui en contenaient une grande masse, je fus surpris de la mauvaise odeur qui régnait, bien qu'il y eût des fenêtres ouvertes. En examinant le grain, je le trouvai brillant de traces d'insectes, fort activement occupés à le dévorer; il était sur une épaisseur de 2 à 3 pieds, et n'avait pas été remué. Les deux greniers appartenaient à deux gentilshommes, qui faisaient régir par leurs intendants; j'en voulus voir un troisième, tenu par le

propriétaire lui-même : il ressemblait aux autres. Tout le monde s'accorde à trouver mauvais que l'on remue les tas, parce qu'ainsi on les rend de même partout, tandis qu'en les abandonnant, la surface seule est affectée. Là-dessus j'enfonçai mon bras dans l'un d'eux, pour en examiner l'intérieur; l'odeur se trouva la même. Peut-être aucun insecte ne peut-il pénétrer à une grande profondeur; mais, faute d'air, le blé infecte; sans parler des 5 ou 6 p. 100 de perte que l'on fait à la surface. C'est un système barbare. Disons en passant que le blé ne se conserve bien que dans l'épi; il faudrait élever des meules sur des piliers de pierre, qui les mettraient à l'abri de la vermine, et ne battre qu'à mesure des besoins.

Voici les produits des trois divisions de sols, donnés en *staj* et par *pertica :*

	Bon.	Médiocre.	Mauvais.
Froment	8	5	3
Seigle	8	5	4
Millet	8	5	3
Maïs commun	10	6	4
» quarantain	6	4	2
Lupin	8	6	4
Panic	6	4	2
Trèfle, foin, 350 lbs de 28 onces par *pertica*, en 3 coupes (1 3/4 tonne par acre), soit en argent pour les grains, sans compter les mûriers ni les vignes.	24	15 1/2	9 3/4

Ceci est, je crois, la part du propriétaire. Quant au pays en général, si l'on prend un cercle d'un mille de rayon autour de Mozzata, sur six parties, 3 sont bonnes, 2 médiocres, et 1 mauvaise. Produit moyen des grains : 18 *liv.* 1/2. On pense communément que les deux tiers du produit brut sont employés à la subsistance du métayer, à l'entretien du bétail, l'amortissement du mobilier, les

impôts, et qu'il en revient un tiers net au propriétaire.

Produit de 100 *pertiche*, à 18 1/2 liv.............	1,850 liv.
Vignes : 150 liv. pour le propriétaire et autant pour le fermier..................................	300
Mûriers : 2,000 lbs de feuilles, à 4 liv. le 100......	80
	2,230
A déduire : 1/10 des grains, endommagés par les festons de la vigne..................	185
	2,045
1/8 des grains, pour les ravages de la grêle (vigne en dehors), calculé à....	209
Total du produit net.........	1836

Il n'atteint donc pas tout à fait la moyenne de 18 livres et demi.

Part du propriétaire : 1/3 sur les grains........	555 liv.
Vignes....................	150
Mûriers....................	80
	785

Soit par *pertica*, 7 *liv.* 3/4, soit, 31 sh. par acre angl. (95 fr. 75 c. par hectare), en comptant 6 *pertiche* 1/6 par acre angl., comme des renseignements récemment reçus viennent de me donner la proportion entre ces deux mesures, proportion sur laquelle je m'étais trompé jusqu'ici. Cette terre se vendrait 145 *liv.* la *pertica* (28 liv. st., 16 sh. par acre ang. = 1,778 fr. par hectare).

Codogno. — On sème une *stara* de blé et on en récolte 6; 1/4 de *stara* de maïs, qui donne 20 fois autant; 1/8 de *stara* de millet rend 6 *stare;* 1/2 *stara* de seigle, 8 *stare;* 1 *stajo* de riz, 16 en balles, ou 8 mondé.

Un écrivain bergamasque (Cantuni. *Istruzioni pratiche intorno all' agricoltura*, in-8°, 1788, Bergamo, p. 16) a

observé que le blé ainsi préparé à la charrue rapporte ordinairement 4, 5 ou 6 fois la semence, tandis que préparé à la bêche, cette quantité va à 12, 14 et 16 fois, et d'un poids plus grand. Preuve certaine d'une culture misérable.

BRESCIA. — Froment : 3 *sacchi* de 14 *pesi ;* chaque *peso* valant 25 lbs, c'est environ 6 fois la semence. Le *peso* de 25 lbs bressannes équivaut à 14 3/4 lbs de France, le sac vaudra 206 lbs de France ou 224 d'Angleterre, et la récolte, 672 lbs angl. par *jugero* de 4 *pertiche ;* c'est à peine 12 *bushels* par acre angl. (10 h. 77 par hectare), en prenant cet acre de 4 1/4 *pertiche* (1).

Le maïs fait en mars rend 6, 8 et 10 *sacchi*, environ 28 *bushels* par acre anglais (25 hl. 14 par hect.), en supposant que le *bushel* de maïs pèse 50 lbs ; le quarantain ne donne guère que 5 de ces sacs. Le *melico* (grand millet) rend 15 *sacchi*, mais de 10 à 11 *pesi* de 25 lbs seulement ; le chanvre, 6 à 9 *pesi* de 20 à 25 *liv.*, c'est environ 125 lbs par acre anglais (140 kil. par hect.), et en argent, 170 *liv.*, ou à 6 d. la *livre*, 4 liv. st. 5 sh., et par acre anglais 4 liv. st. Le millet donne 3 *sacchi* de 11 *pesi ;* le trèfle, 300 *pesi* de foin, à trois coupes ; les prairies, de même, et de plus offrent un pâturage à l'automne. Prix du foin : 70 *liv.* le *carro* de 100 *pesi*. Trois cents *pesi* valent 4,827 lbs anglais ; c'est par acre angl. 4,522 lbs, ou environ deux tonnes (5,066 kil. par hect.), peu de chose pour trois coupes.

(1) Dans la nouvelle édition d'Agostino Gallo, les éditeurs donnent, pour la longueur de l'*oncia* bressanne, une ligne de 1 5/8 pouce anglais (4 1/10 centimètres). Douze *oncie* font un *braccio*, et 6 *braccia* un *cavezzo ;* il y a par conséquent 9 3/4 pieds anglais dans un *cavezzo*. La *pertica* est un parallélogramme de 20 *cavezzi* de long sur 5 de large, ou, en mesure anglaise (9 3/4 × 20) (9 3/4 × 5) = 9,506 1/4 pieds anglais carrés. De la sorte, 4 1/4 *pertiche* équivalent à un acre anglais. Peut-être les éditeurs récents se sont-ils trompés en comptant 30,709 pieds de France dans le *jugero* de 4 *pertiche*. (*Note de l'auteur.*)

De Brescia a Vérone. — C'est ici que domine le système lombard, de planter des arbres dans les terres arables, pour y attacher des festons de vigne. On en voit beaucoup de Bergame à Brescia, et un peu de Vaprio à Bergame, mais nulle part autant qu'ici. Singulier système; autour d'érables, de frênes, de peupliers, placés en ligne et espacés entre eux de 4 à 7 yards, la vigne s'enroule et court de l'un à l'autre; le sol est couvert de céréales. On semble préférer pour ces têtards plusieurs têtes à une seule; ils en ont 3 ou 4 de six pieds de haut environ, émondés tous les deux ans, afin de ne pas donner trop d'ombre. En quelques endroits, on mêle des mûriers à ces arbres : un mûrier pour 2 frênes ou 2 érables. Quelquefois, sans aucun doute, la vigne croît à côté du mûrier, mais le plus souvent elle ne peut que s'y suspendre. Plus la terre est bonne, plus les rangées d'arbres sont éloignées, jusqu'à 60 et 70 pieds; en mauvais terrain, elles se rapprochent. Tout le long du chemin on ne voit qu'un sol de gravier, souvent bien variable en qualité; mais, en examinant les trous préparés pour les arbres, on voit que le fond est meilleur.

Vérone. — Blé, 5 ou 6 fois la semence; on sème 100 lbs de Vérone par *campo*, et on en récolte 550; c'est environ 2 *bushels* de semence et 11 de produit par acre anglais (1 hl., 80 et 9 hl. 88 par hectare). Nos plus pauvres terres portent mieux que cela. A quoi l'attribuer, si ce n'est à une mauvaise culture, jointe à la déplorable habitude de couvrir les champs d'arbres et de vignes? On laisse le blé de semence 24 heures dans l'eau de chaux, pour prévenir la carie.

Vicence. — Pendant 32 milles, depuis Vérone jusqu'ici, on ne voit que ces rangées d'arbres à 25 ou 30 pieds les unes des autres, excepté dans quelques terrains irrigués. Le

froment serre de près les troncs, mais le maïs s'en écarte de 6 yards; aussi quelquefois le sème-t-on épais dans ces 12 yards, pour le couper en vert, comme fourrage, car il n'a pas alors besoin d'autant de soleil. On sent donc bien le tort causé par les arbres, puisque l'on cherche à y remédier du mieux que l'on peut. Quelle invention! fumer des érables et des ormes, et puis forcer le blé à pousser à leur ombre!

Il y a maintenant (23 octobre) un mois, six semaines que les semailles sont faites, le blé est assez haut et assez serré pour cacher un lièvre. Les tournières sont aussi bien nettoyées que dans l'Essex.

Le maïs rend à peu près 9 ***sacchi*** 1/2 par ***campo***. Je demandai à combien l'on évaluait le dommage causé par les arbres, on me répondit : 1/10 pour le blé, 1/2 pour le mais, rien pour le trèfle. On plante ici des noyers, tout en convenant qu'ils nuisent beaucoup. On sème 3 ***stari*** de froment et on en récolte 18 à 20 ; 1 de maïs, qui en rend de 30 à 35 ; 1/2 ***stara*** de ***cinquantino*** en rend 16, 1/4 de sarrasin, 6 ***stare***. Dans les fermes qui entourent la fameuse ***Rotunda***, le maïs donne 5 sacs de 150 lbs : un sac vaut 4 ***stare***, et la ***stara*** 3 ***pecks;*** ce sont 15 ***bushels*** par acre anglais, et non pas 16. On est quelquefois exposé à la carie. M. de Boning, président de l'Académie d'agriculture, a essayé le chaulage, mais sans succès. On a maintenant une nouvelle espèce de maïs, qui porte des fleurs mâles au sommet des cônes, en sorte qu'ils se couvrent de grains jusqu'en haut.

Quant à l'épuisement causé par les récoltes, on trouve que ce dernier maïs exige le plus du sol ; puis vient le millet, puis le maïs commun, et enfin le froment. Il est curieux que l'on regarde les récoltes qui préparent celles de blé comme plus épuisantes que le blé lui-même.

PADOUE. — On sème 3 *staj* de froment dans les terres médiocres, 2 dans les bonnes et 4 dans les mauvaises : comme le *stajo* vaut 41 lbs de France, et que le *campo* a 1 1/0 de moins que notre acre, 3 *staj* équivalent à 2 1/2 *bushels* par acre angl. (2 hl. 25 par hectare). C'est à peu près ce que nous employons. La récolte est de 2 *mozzi* sur la meilleure terre, 1 1/2 en moyenne; chaque *mozzo* égale 12 *staj;* cela revient à 15 *bush.* 1/2 par acre angl. (13 hl. 91 par hectare), ou moins de 7 fois la semence. Ces misérables rendements me poursuivent partout en Lombardie.

Pour le maïs on sème 3/4 de *stajo*, et 2 *staj* en terrain planté; produit: maximum, 5 *mozzi*; moyenne, 3; mininum, 1. Trèfle, 12 lbs; *peso grosso*, luzerne (il y en a très-peu), 12 lbs id. Cette lb. est à celle de France comme 9,150 à 9,216, c'est entre 14 et 15 lbs. angl. par acre, (15 kil. par hectare). Le trèfle rend 3 *carri* de 1,000 lbs chaque à 3 coupes. La luzerne 4 *carri* en 4 ou 5 coupes. Presque tout le pays est couvert de têtards, bien qu'on sache parfaitement le tort qu'ils causent à tout, excepté peut-être aux fourrages.

DE PADOUE A VENISE. — Les alentours sont aussi plats que ceux de Padoue, aussi bien enclos et aussi chargés d'arbres; il y a beaucoup de terres arables très-divisées et beaucoup de jardins. Près de l'Adriatique ce n'est qu'une plage basse couverte d'herbes aquatiques.

ÉTATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Dans un champ, près de cette ville, très-renommé pour ses belles récoltes de chanvre, le froment donne 100 *corbe* pour 5 de semence. En général, on ensemence 2 1/2 *tornature* ou 1 1/4 acre angl. avec 1 *corba* ou 150 à 160 lbs (cette lb. est un peu inférieure à la nôtre, soit 168 à 180 kil. par hectare). Dans tout

le Bolonais le rendement est environ de 5 pour 1, quelquefois 3 seulement; mais les meilleures terres à chanvre vont de 12 à 16 en moyenne, on arrive même jusqu'à 20.

TOSCANE. — FLORENCE. — Dans la plaine, le rendement est en général de 8 fois la semence; mais, en prenant tout le duché, 5 ou 6 fois seulement; dans les alluvions de rivières, dans les endroits les plus riches, cela va à 12, 15 et 20 fois; je parle ici du froment. Pour les fèves, de 4 1/2 à 5 fois. On emblave une *stiora* avec 3/4 de *stajo* pesant de 52 à 55 lbs de 12 onces (les 3/4 environ de notre lb.). Sur les montagnes on met 1 *stajo*. En supposant avec de Lalande que la *stiora* vale 7,056 pieds français, il en faudrait 5 1/2 pour un acre angl.; par conséquent, 3/4 de *stajo* par *stiora* correspondraient à 165 lbs, ou près de 3 *bushels* par acre angl. (2 hl. 70 par hectare). Mais je vis à Martelli, près dé Florence, se contenter de 1/3 de *stajo* par *stiora* ou bien 2 *bushels* au plus par acre (1 hl. 8 par hectare). On cultiverait davantage les fèves, sans la *cuscute* (1), dont l'action est si pernicieuse que souvent on ne récolte pas la valeur de la semence : c'est la plante appelée *orobanche ramosa* par les anciens botanistes, on la nomme ici *succa mala* et *fiammini*. On sème 1/2 *stajo* de *saggina* qui en rend 50 ou 60; 1/2 *stajo* de *formentone* qui en donne 25.

Le blé forme le produit principal des plaines de la Toscane, le second est le vin, le troisième l'huile. Sur le versant méridional des montagnes, on cultive l'olivier dans des positions peu avantageuses et la vigne. Nulle part la soie n'a d'importance (2).

(1) Il y a ici confusion : la cuscute diffère de l'orobanche, et cette dernière est bien la plante parasite la plus nuisible aux légumineuses.

(2) J'ai pour le *stioro* toscan trois valeurs diverses : M. de Lalande dit (t. II, p. 314) : « Le *stioro* = 196 *toises carrées en superficie* ; » ce seraient 7,056 pieds carrés de France, dont 38,300 font un acre anglais.

MODÈNE. — En partant de cette ville jusqu'à Reggio, le pays s'améliore constamment et peut prendre rang parmi les mieux cultivés de la Lombardie. Les champs sont divisés en planches bombées de 25 *yards* environ de large, comme en Flandre, cultivées en petits sillons. Quelques-unes portent une rangée d'arbres sur la ligne de faîte, plus généralement ces rangées les séparent entre elles ; on voit aussi quelquefois des bandes de prairies artificielles en bon état. Comme les prairies, tant naturelles qu'artificielles, offrent un bel aspect, que les haies sont bien tenues, le pays prend un air de richesse. En voyant dans les deux parties

Il y en aurait donc environ 5 1/2 par acre anglais. Dans la *Squadra mobile, l'Arithmetica e l'Agricoltura del signor Sangiovanni*, in-4°, Vicenza, 1759, p. 11 et 132, on trouve, pour la valeur du *soldo* florentin, 1 1/8 de pouce anglais; le *braccio* égale 20 *soldi* ou 22 1/2 pouces anglais (23 1/2 selon un autre calcul) ; 6 *braccia* font une *canna*, et 8 *canne* de long sur 6 de large un *stioro*. D'où il suivrait que le *stioro* contient 6,075 pieds anglais, et qu'il en faudrait 7 pour un acre. M. Paucton, dans sa *Métrologie*, p. 794, le compare à l'arpent de 48,400 pieds de France, et établit entre eux la proportion de 0,11461 à 1,0000 : il vaudrait alors 27,800 pieds de France environ, et il n'en faudrait que 1 1/3 par acre. Le *Giornale fiorentino d'Agricoltura*, 1786, p. 253, dit : « *L'acre al nostro stioro stà come* 18,992 *a* 10,592. » Selon ce rapport, un acre vaut environ 1 3/4 *stioro*. On voit quelle divergence !

Prenons d'autres points de comparaison. A Martelli, on emblave 1 *stioro* avec 1/3 de *stajo*, et à Villamagna 3 1/2 *stiori* avec 1 *stajo*, ce qui revient, à peu de chose près, au même. D'après M. de Lalande, ce seraient 73 lbs par acre, quantité inférieure à celle qu'on emploie d'ordinaire ; selon Sangiovanui, 94 lbs, chiffre encore trop inférieur ; selon Paucton, 17 lbs, inadmissible ; selon l'auteur florentin, 23 lbs, absurdité presque égale. La réalité ne s'accorde avec aucun de ces nombres. Mais, supposons que cette emblavure soit de 2 1/2 *bushels*, alors l'acre contiendra 15 *stiori;* il en contiendra encore 12 si elle n'est que de 2 *bushels*. Comment s'y reconnaître ?

A Villamagna, on met 24 *staj* de fèves par 28 *stiori*, ou environ 3 *bushels* par 5 1/4 *stiori*, ce qui se rapproche bien de 5 1/2. On sème aussi 6 *staj* d'avoine par 10 *stiori*, ou 2 *bushels* sur 5; les semailles

les mieux cultivées de l'Europe reparaître ces grandes planches, on se fait une haute idée de la valeur de cette pratique.

PARME. — *Novembre.* — De Reggio à Parme, beaucoup de terres sont en planches de 3 ou 4 *yards*, labourées profondément, puis défoncées à la bêche entre les planches pour mettre des fèves au printemps. Excellente culture. Il y en a aussi beaucoup où le blé a déjà 3 ou 4 pouces de haut. Rendement, près de Vicomero : blé, 4 ou 5 fois la semence; fèves, 5 ou 6 fois. Cette méthode est encore mieux pratiquée et plus en grand à Firenzuola. On paraît mieux s'entendre en agriculture à Parme que vers Plaisance, elle décline à mesure que l'on avance.

SAVOIE. — A Lans-le-Bourg, on ne fait que du seigle récolté en juillet : il donne environ 6 pour 1.

Si l'on résume les données sur le rendement du blé, on le verra varier entre 5 et 7 fois 1/2 la semence, ou plus généralement entre 5 et 6. Prenons le dernier chiffre, ne serons-nous pas étonnés de la mince production de cette plaine si riche, en dehors des fourrages et de la soie?

Le sol moyen en Angleterre ne saurait se comparer avec

d'avoine sont donc plus claires que celles des fèves, comparativement à ce qui se fait chez nous.

Un ami, ayant écrit en Toscane à ce sujet, m'a obtenu le renseignement suivant, une table dont il est impossible de tirer aucun parti : 1 *quadrato* vaut 10 *tavole ;* 1 *tavola* 10 *pertiche ;* 1 *pertica* 10 *deche* 1 *deca* 10 *braccia squadrati.* Cela met le *quadrato* à moins de 40,000 pieds carrés anglais. Mais qu'est-ce donc que le *stioro ?* Telles sont les difficultés interminables que soulèvent toutes les discussions où il s'agit de mesures.

Lorsque tant d'autorités, ayant de si grands droits à notre confiance, diffèrent de cette façon, ce qu'il y a de mieux à faire pour le lecteur, est de recevoir avec de grandes précautions les données qu'on lui présente.

(*Note de l'auteur.*)

le sol moyen de la Lombardie, et cependant il nous rend en moyenne 11 et même 12 pour 1. Chacun désirera en connaître la cause. J'en crois avoir découvert plusieurs; mais celles qui l'emportent, ce sont ces petits domaines occupés soit par leurs propriétaires, soit, ce qui est plus général, par des métayers. Cet abominable système est la cause de l'abaissement de l'agriculture partout où il prévaut. Ces pauvres gens sont dans un tel dénuement, qu'il leur faut emprunter du propriétaire le pain nécessaire pour attendre la moisson; ils n'ont donc pas pour travailler la vigueur d'une population à son aise. Ce mal se fait sentir partout, même dans les choses où l'on s'y attendrait le moins. Il y a peu d'endroits où la terre soit louée pour de l'argent *à celui qui l'occupe;* mais, là, les récoltes sont bien supérieures, il n'y a pas besoin d'autre argument contre le métayage. On voit cependant des hommes politiques, si toutefois ils méritent ce nom, qui s'élèvent violemment contre la transformation de ces métayers ou fermiers. Ils crient à la dépopulation et font retentir les cieux des mêmes absurdités dont on nous a rebattu les oreilles en Angleterre contre la réunion des fermes. Les gens sont assez sots pour s'opposer à l'amélioration de leurs terres, suite naturelle du progrès des richesses, et s'imaginer que c'est dépeupler le pays que d'en obtenir des produits doubles.

SECTION III

DE LA CULTURE DE CERTAINES PLANTES

GALEGA OFFICINALIS

Croît spontanément entre Milan et Pavie; le bétail en est avide.

TRIGONELLA FŒNUM GRÆCUM (FENUGREC)

Cultivé dans le Bolonais, de préférence au trèfle, on le donne en vert et on le retourne pour faire du blé.

SAINFOIN

On le cultive beaucoup en Toscane, aux environs de Castel-Fiorentino, sous le nom de *lupinella*. On le doit à M. Neri, qui l'a introduit il y a 20 ans, méritant plus par là de ses concitoyens que s'il eût remporté une victoire ou pris une demi-douzaine de villes. On a envoyé un millier de sacs de semences à Naples et en Sicile. Ces royaumes sortiraient-ils enfin de leur sommeil? M. Paoletti à Villamagna a une bonne pièce de sainfoin sur une pente rapide, mais la pimprenelle s'y mêle pour un tiers.

LUZERNE

Je ne fais mention de cette plante que pour dire combien elle est rare en Italie. J'en ai vu un peu près de Padoue, et aussi dans le Parmesan, où l'on en fait 5 ou 6 coupes. On trouve qu'elle produit plus de lait que toute autre nourriture.

TRÈFLE

PIÉMONT. — CENTALLE. — Telle est la puissance du climat unie aux irrigations, qu'ici l'on fait une récolte de fourrage après la récolte des céréales dans lesquelles le trèfle a été semé. Le foin n'est pas de première qualité, mais on l'emploie très-bien.

MILANAIS. — DE MILAN à PAVIE. — Dans les grandes fermes, les vaches reçoivent beaucoup de trèfle. On sème du trèfle rouge qui, à la longue, est remplacé par le blanc, et cela si certainement que les gens de la campagne croient que le second n'est qu'une dégénérescence du premier.

VICENCE. — On le sème avec le froment à raison de 12 lbs par *campo :* la première année il fournit deux coupes donnant chacune un *carro;* la seconde année, trois coupes. Prix, 44 *liv.* le *carro*, composé de 100 *pesi* de chacun 25 lbs.

PADOUE. — On en sème 12 lbs *peso grosso* par *campo* (14 ou 15 lbs par acre angl.=15 kil. 700 ou 16 kil. 800 par hectare) ; il donne 3 *carri* de 1,000 lbs chaque, en 3 coupes (soit 1 tonne 1/2 par acre angl.=37,65 quint. mét. par hectare) ; mais cela est souvent dépassé.

RAVES

J'ai été quelque peu surpris de voir en Toscane des navets, ou plutôt ce qu'en France on appelle des *raves* (car je crains bien que ce ne soit pas tout à fait l'espèce que nous cultivons). On m'affirme que l'on en fait beaucoup dans le Valdichiana, immédiatement après le blé. Elles atteignent de 2 à 5 lbs, quelquefois 30 (20 lbs angl.), quoiqu'on ne leur donne aucune façon. On s'en sert pour engraisser des

bœufs valant 140 *scudi* la paire (39 l. st. 13 sh. 4 d. = 991 fr. 70 c.); on ne donne avec qu'un peu de foin.

CHANVRE ET LIN

PIÉMONT. — CENTALLE. — La *giornata*, dont le rapport à notre acre est celui de 7,440 à 7,929, produit 200 lbs pour la part du propriétaire, autant pour celle du fermier. La récolte totale s'élève quelquefois à 650 lbs. On enlève les pieds femelles depuis le 25 juillet jusqu'au 4 août; les mâles, au commencement de septembre. Il m'a été assuré que certaines pièces de terre rendaient ordinairement 30 *rubbii*, de pieds femelles et 17 de mâles, à 4 1/2 ou 5 *liv.* le *rubbio*, le prix étant le même pour les deux sortes: plus 25 à 30 *mine* de semence avec une bonne culture, 12 à 15 seulement avec moins de soins. La *mina* est de 35 lbs et vaut de 4 1/2 à 5 liv. On évalue habituellement le revenu d'une *giornata* à 150 ou 200 *liv.* correspondant à 10 liv. st. par acre angl. (617 fr. 80 c. par hectare). Le rouissage est très-simple et très-bon: de grands fossés carrés ou oblongs offrent sur leurs parois des espèces de mortaises, recevant des barres de bois destinées à retenir la plante au fond de l'eau; méthode infiniment préférable à notre chaume et à nos pierres.

TURIN. — On sème 3 *mine* (en blé 45 lbs), et on récolte 30 *rubbii* à 4 *liv.* 10 *s.*, ou 5 *liv.* le *rubbio* de filasse de qualité grossière; mais 12 *liv.* 10 *s.* la plus fine, bonne pour filer; 7 *liv.* 10 *s.* la moyenne; 5 l'inférieure; plus, 3 *mine* de semence valant 2 *liv.* chaque. Cela surpasse 8 liv. st. par acre angl. (494 fr. 20 c. par hectare).

MILANAIS. — MOZZATA. — On préfère le lin d'hiver pour les terres non irriguées; on le sème en septembre. Il n'est connu ici que depuis deux ans, et on l'appelle *lino rava-*

gno. Son brin est plus grossier que dans celui de printemps; mais il y en a plus, et aussi beaucoup plus de semence. Prix de l'huile : 22 *s*. la lb. de 28 onces; de la filasse toute apprêtée 25 à 26 *s*.; du fil, 4 *liv*. à 4 *liv*. 1/2. Il faut un *quartaro* de semence pour une *pertica*, il en rend 8 fois autant, plus 20 lbs de filasse apprêtée à 25 *s*. la lb.

CODOGNO. — Le lin est semé sur de vieux trèfle, après un labour sur une terre louée 20 liv.; il donne 3 fois la semence, plus 24 lbs de 28 onces, valant 40 *liv*. Beaucoup de lin d'hiver est maintenant en bon état.

VÉNITIEN.— BERGAME.— Lin d'automne déjà bien poussé en octobre.

ETATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Le Bolonais produit de 12 à 14 millions de lbs de chanvre. On le fume fortement avec du fumier ordinaire, des plumes, des cornes, les débris des vers à soie. Les meilleures chénevières sont toujours bien défoncées; la différence étant grande entre un défoncement et un labour. Avec la charrue, on donne 3 façons; avec la bêche, on ne défonce qu'après un labour. On ne sème pas à 5 ou 6 yards des rangées d'arbres. Le sol se prête tellement à cette culture, que le chanvre a 10 pieds de haut. On récolte tout à la fois, sauf quelques porte-graines. On rouit dans l'eau stagnante. De 100 à 200 lbs de 12 onces par *tornatura* d'un 1/2 acre forment un bon produit (de 89 kil. 65, à 179 kil. 30 par hectare). Le meilleur vaut 20 à 27 *liv*. les 100 lbs. Actuellement on le paie tout prêt pour le peigne, 25 *liv*.; la lb. angl. vaut 1/5 de plus que celle de Bologne, et la liv. pontificale vaut 1/10 du *zecchino* de 9 sh. 6 d. (soit 1 fr. 19 c.).

Le chanvre de première qualité, tout préparé, se vend 12 *s*. la lb.; on donne de 6 à 15 *s*. par lb. pour le filer. J'ai vu près de la ville une chénevière très-renommée ; on n'y

a point planté d'arbres, contre la coutume du pays, preuve certaine de l'absurdité de cette coutume, puisqu'on la rejette du moment que la terre atteint une si grande valeur. Les collines des environs de Bologne portent peu ou point de chanvre, on n'y fait qu'un peu de lin d'automne pour l'usage de la famille.

MAÏS

PIÉMONT. — CENTALLE. — Le maïs donne 25 à 30 *mine* tenant ordinairement 47 lbs de froment, à 2 *liv.* chaque. On le fait sur des planches de 3 pieds.

SAVIGLIANO. — Dans les bonnes années il rend 300 pour 1 ; les années sèches, presque rien.

TURIN. — On le fait partout comme préparation pour le froment.

DE CHIVASSO A VERCEIL.— Beaucoup de maïs, rempli de mauvaises herbes hautes de 2 et 3 pieds.

MILANAIS. — MILAN. — On sème beaucoup de quarantain (nom usurpé, par parenthèse) sur le blé récolté la première semaine de juillet. Le maïs commun semé alors ne mûrirait pas, circonstance curieuse à noter. On a souvent recommandé cette culture pour l'Angleterre ; si on l'essaie, ce devra être avec le quarantain ; toutefois notre climat ne m'inspire pas grande confiance.

MOZZATA. — On en compte 3 espèces : 1° *formentone maggengo* semé en commencement de mai et récolté en octobre ; 2° *form. agostano o di ravettone*, ainsi nommé de ce qu'il suit les raves ou le colza vers la fin de mai, on l'enlève à la fin de septembre ; 3° *form. quarantino*, venant après le blé ou le seigle et coupé à la fin d'octobre.

VENISE.— On le cultivait dans la Polésine de Rovigo vers

1560 ; il se répandit en Lombardie au commencement du XVIIe siècle. (Agost. Gallo, Notes, p. 354.)

RIZ

PIÉMONT. — DE CIGLIONE (Cigliano) A VERCEIL. — On est en train de dépiquer le riz comme on dépique le froment en Languedoc. Le travail se fait autant de nuit que de jour ; j'ai rencontré aussi des glaneurs rapportant des charges chez eux. Les rizières abondent à cinq milles en avant de Verceil, on les cultive cependant d'une façon incompréhensible. Voici, par exemple, un champ qui a porté du riz l'année passée, maintenant il est couvert d'herbes que paissent les porcs. Pourquoi n'y avoir pas mis de trèfle en même temps que le riz ou après ? On se contente pour cette culture d'un seul labour. Les paysans ont l'air malades par suite de ce travail qui ne leur rapporte cependant que de 24 à 30 *s.* par jour. Le sol des rizières est un beau loam sableux, propre à donner des navets ; on les entoure de levées pour les irriguer à volonté.

VERCEIL. — Le riz passe ici pour la plus profitable des cultures du Piémont, car il rend plus en argent que le blé et à moins de frais, il ne lui faut qu'un seul labour et non plusieurs. Semence 4 *mine* seulement, à 1 *liv.* Irrigations, 2 *liv.* 5 *s.* Moisson à la fin de juillet, 10 *s.* Le rendement est de 60 *mine* brut ou 21 mondé à 4 *liv.* la *mina* soit 84 *liv.*; plus 4 *mine* d'une espèce de son à 15 *s.*, soit 3 *liv.*; en tout 87 *liv.* ou un peu moins de 5 liv. st. par acre (308 fr. 90 c. par hectare). Il revient 3 ans de suite sur le même terrain, la quatrième année on fait jachère et on fume. Les rizières valent de 5 à 600 *liv.* la *giornata*. Comme on ne peut faire de riz que sur des terres irrigables à volonté, je ne conçois pas très-bien ce calcul. Pourquoi, par exemple, ne pas faire

de prairies qui rapportent bien plus et se vendent mieux? Peut-être bien, parce que le riz donne de l'argent comptant, tandis qu'avec les prairies cet argent n'arrive qu'indirectement. La bonne terre à blé vaut 800 *liv.*

De Verceil a Novare. — Après que l'on a passé la Sésia dont le lit de cailloux est cinq fois plus large que l'eau qu'elle y roule, on trouve pendant 3 ou 4 milles une quantité considérable de riz, le pied est encore vert et sort d'une boue liquide, les gerbes sont maigres. Cette culture s'étend des deux côtés du chemin et est entourée de fossés et de têtards de saules et de peupliers, aussi désagréable à la vue que nuisible à la santé. Deux ou trois pièces encore sur pied semblent porter de l'orge barbue. Après Novare on n'en voit plus.

MILANAIS. — De Milan a Pavie. — Les rizières ne reçoivent qu'un labour, vers le milieu de mars; à la fin du mois on sème, en ayant jusqu'aux genoux de l'eau qu'on ne laisse écouler qu'aux premiers jours de juin. On fait alors sarcler à la main par des femmes qui, le jupon relevé à la ceinture, font une figure si drôle que l'on va en partie de plaisir visiter les rizières dans cette saison. Le sarclage fini, on laisse le terrain s'assécher pendant huit jours, on le laisse également à sec tout le temps de l'épiage; après quoi l'on arrose jusqu'à la maturité, vers la fin d'août ou le commencement de septembre quand vient la moisson; à la fin de ce mois tout est terminé. Quantité de semence : 1/8 de *moggio* par *pertica;* produit de 25 à 30 *moggia* en balle ou de 11 1/2 à 12 mondé. Prix, 37 *liv.* 1/2 le *moggio* (17 liv. st. 8 sh. par acre anglais = 1,075 fr. par hectare); produit si grand que l'on m'aura donné, je pense, le maximum et non pas une moyenne. Le *moggio* de riz pèse 160 lbs de 28 onces. On fait la litière des vaches avec la paille, et la balle

que l'on croit malsaine, comme celle de toutes les céréales, est jetée au tas de fumier. Le riz revient trois fois de suite, puis on met une autre plante (voyez les ***Rotations***). On apprête le riz pour le marché en le faisant passer sous des pilons mus par une roue hydraulique.

Sur le grand chemin, à 5 milles de Milan, on trouve une pierre au delà de laquelle on ne peut semer de riz.

ÉTATS DE VENISE. — Vérone. — Du profit donné par les rizières du Véronais, on compte qu'un tiers passe pour les façons, l'autre pour les irrigations, le troisième pour profit.

PARMA. — Le comte Schiaffenatti a fait à Vicomero, pendant 18 ans de suite, du riz sur le même terrain, sans jachère ni fumure. Sur 54 *biolchi* on sème 90 ***staj*** qui rendent 18 pour 1. Le terrain est défoncé à la bêche, étant trop marécageux pour la charrue, cela revient à 3,000 ***liv.*** (de 2 d. 1/2 chaque). On vend la paille à raison de 80 ***liv.*** la charge de 80 ***pesi*** de 25 lbs (3/4 lb. anglaise); on la fait aussi consommer par les bœufs. Le riz est supposé rapporter un profit net quatre fois plus grand que toute autre récolte; plus même que les prairies irriguées.

ARBRES ET ARBUSTES

PALIURUS

Je ne connais pas dans le nord de la Lombardie une plante qui forme des haies meilleures. M. Pilati en a, près de Brescia, une, âgée de six ans, aussi bonne que la meilleure haie d'épine blanche en Angleterre après dix ans.

CYPRÈS

A Soma, près du lac Majeur, se voit le célèbre cyprès

sous lequel le peuple tenait ses assemblées au XIIIe siècle, selon ce que dit Corio dans sa ***Storia di Milano*** : c'était alors l'arbre le plus renommé du Milanais ; il doit être extraordinairement vieux. Actuellement il est parfaitement sain, hors quelques branches du haut ; il a 9 ***braccia*** de circonférence.

PEUPLIERS D'ITALIE

Ils sont très-clairsemés en Lombardie ; on en trouve quelques-uns entre Modène et Reggio. Le comte Tocoli en a planté plusieurs milliers le long d'un canal à 5 ou 6 milles de Parme, le jour de la naissance de sa fille, cela lui servira de dot. Mais il ne faut pas croire, d'après cela, qu'aucune loi assure la propriété d'arbres ainsi plantés à la personne à laquelle on les destine, on ne s'en remet qu'à la simple bonne foi.

J'ai lu, dans je ne sais quel auteur, qu'une loi répandue en beaucoup d'endroits de la Lombardie, permettait à un propriétaire de biens substitués, de planter, à la naissance de chaque fille, un certain nombre de peupliers d'Italie, qui lui constituaient une dot lors de son mariage ou de sa majorité, en dépit des exigences de la substitution. En Lombardie et en Piémont, je me suis renseigné à cet égard, et l'on m'a assuré que l'on ne connaissait rien de semblable, non pas même lorsque les domaines étaient entièrement libres.

MÉLÈZES

Le comte de Castiglione ayant dans le Milanais, tout près de Mozzata, une grande bruyère de 200 *pertiche*, à côté d'un terrain communal de même étendue, prit ce dernier à bail perpétuel, et après avoir fait labourer le tout, y fit

semer des glands et planter de l'aulne, du mélèze et d'autres essences qui vinrent bien ; mais au bout de huit ans, le chêne surpassait le reste. Le terrain est pauvre et sablonneux. Nous sommes si remplis de préjugés, nous autres Anglais, que celui d'entre nous qui n'a pas quitté son île s'imagine aisément que tout ce qui s'y trouve est supérieur de beaucoup à ce que possède l'étranger. C'est ainsi, par exemple, une de nos absurdités de croire l'Angleterre le premier pays du monde pour le chêne : mais le soleil est tout aussi nécessaire aux arbres qu'aux autres plantes, et je n'ai rien vu chez nous de comparable en ce genre à ce que j'ai fréquemment rencontré au dehors.

Le mélèze est très-commun dans les montagnes, et passe pour fournir du bois excellent pour les constructions maritimes ; presque tous les poteaux en sont faits. On en conserve à couvert dans l'arsenal de Venise, que l'on réserve à cet usage. Bien que les pièces ne soient pas grandes, elles coûtent 22 ducats chaque. Les mâts sont faits de très-beaux sapins du haut Trévisan ; j'en ai mesuré un de 38 yards de long (environ 35 mètres), 2 pieds de diamètre à un bout et 1 à l'autre.

DES MURIERS ET DE LA SOIE

NICE. — Huit *roups* de cocons, ou 84 lbs donnent en soie 24 lbs de 11 onces 1/2 et se vendent 10 *liv.*5 *s.* la lb. Un *roup* de feuilles vaut 20 *s.*, et il en faut 250 pour 8 onces de graine.

CONI. — Aussitôt qu'on a traversé les Alpes, des rangées de mûriers divisent les champs, et les traversent même s'ils sont étendus. J'en ai vu beaucoup qui avaient de 10 à 15 ans.

A Centalle, 1 once de graine demande 360 *roups* de feuilles (de 25 lbs chaque), et rend 4 ou 5 *roups* de *bozzoli*, ou *cacata* (cocons) : 1 *roup* de cocons donne 3 lbs de soie. Le prix de l'organsin varie de 20 à 24 *liv.* la lb. La bourre compense le dévidage. Il en coûte de 2 à 3 *s.* le *roup* pour la cueillette des feuilles.

Le mûrier est semé en pépinière; on prend les sujets de quatre ans pour planter. Pendant les trois premières années on taille, pour donner aux branches la direction voulue; on ne cueille les feuilles qu'à la quatrième. Le comte de Bonaventa m'en montra d'âgés de 18 ans, qui donnent 6, 7 et 8 *rubbj* de feuilles. Un vieux mûrier, très-remarquable, en a donné 53 *roups*. Un arbre assez gros, de 50 à 60 ans, donne habituellement 25 *rubbj*. On ne remue jamais la terre au pied, ni on ne lave le tronc, comme en Dauphiné; mais, d'après une coutume moins bonne, on abrite ce tronc du soleil, au moyen de liens de paille. Une once de graine exige 65 à 80 *rubbj* de feuilles, et donne 2 *rubbj* 1/2 de cocons; quelquefois même 4. Un *rubbio* de cocons produit 20 à 21 onces d'organsin, valant 18 *liv.* la lb. La cueillette coûte 1 *s.* 8 *d.*, ou 2 *s.* par *rubbio*. Le rebut (*moresca* et *chocata*) compense le dévidage et le moulinage.

L'éclosion ne se fait jamais par la chaleur artificielle; on se sert de celle du soleil ou de celle du corps humain. Les arrangements sont les mêmes qu'en France; celui qui avance la graine et les feuilles reçoit la moitié des cocons. On trouve à cette culture de si grands avantages, que les mûriers ajoutent 200 et 300 *liv.* à la valeur de nombreuses terres; on pense, en outre, que leur ombre est bien moins nuisible aux récoltes que celle des noyers et autres arbres. L'estimation générale du profit donné par chaque arbre au

propriétaire, pour la moitié qui lui revient, est de 30 *s.* à 4 *liv.* nettes.

Turin. — Une once de graine donne de 2 à 4 *rubbj* de cocons pour 120 *rubbj* de feuilles. Un *rubbio* de cocons rend communément 22 onces de soie dévidée. La graine vaut 12 *liv.* l'once, quand elle est rare, 30 *s.* seulement à l'ordinaire ; le *rubbio* de feuilles, 7 à 8 *s.* ; les cocons, 21 *liv.* Quand je demandai le prix de la soie : — Oh ! me répondit-on, ce que les Anglais veulent la payer. Prix habituel de l'organsin, 16 à 20 *liv.* la 1re qualité, 12 *liv.* écrue, cueillette des feuilles, 2 *s.* par *rubbio.* Quant aux variétés de mûriers, le sauvage donne la plus belle soie. Un arbre de 20 ans donne de 24 à 25 *rubbj*, quelques uns 35. On greffe en pépinière, et on plante à 4 ans, au commencement d'avril : prix. 20 *s.* à choisir. On ne prend les feuilles que la quatrième année.

La cueillette, dans les prairies irriguées, cause des dégâts équivalents à ce que l'on retire des feuilles, et cependant on y trouve des mûriers aussi bien que dans les champs, quoique beaucoup de paysans s'aperçoivent que là aussi leur ombre est également dommageable. L'éclosion se fait du 22 au 26 avril ; on ne la hâte pas, non plus qu'on ne la sait retarder, dans le cas où les feuilles viennent à manquer. On a essayé en pareille circonstance de substituer des feuilles de scarole, de laitue, d'orme à celles de mûrier ; mais les vers en sont morts. En général, les paysans vendent leurs cocons ; il n'y en a pas un sur cent qui les dévide. Pour 3 onces de graine, il faut une chambre de 20 pieds sur 12, et six tables d'un *trebucco* de long sur 2/3 de large.

Novare. — Route de Milan. Plantations de mûriers pendant plusieurs milles.

Milanais. — De Buffalora a Manienta (Magenta). — Haies de mûriers, mal tenues : quelques quinconces nouvellement plantés. Pendant plusieurs milles on voit à 12, 15, 20 pieds de distance, des rangées de vignes, auxquelles de nombreux arbres à fruits et des mûriers servent de supports. Il doit être très-profitable d'obtenir ainsi la soie et le vin du même sol, et pour ainsi dire du même arbre. Entre les rangées on cultive le millet, le maïs (pour fourrage), le ***holcus sorghum*** (sorgho), le grand millet, le lupin. Avec cette dernière plante, on met du fumier et du maïs semé épais, et l'on enfouit tout par un labour pour le froment (1).

Citricho. — Belle haie de mûriers, 6 à 8 pouces d'intervalle entre les pieds, que l'on coupe à 16 ou 18 pouces de hauteur. On voit par là que la plante, avec un peu de soin, se prête bien à servir de clôture. Vers Milan, la culture en décline. Les têtards de chêne et d'autres arbres prennent sa place.

Mozzata. — Comme c'est ici une des principales industries, je m'en suis beaucoup occupé. A la fin de juin on lave le fruit avec soin, et la graine se dépose ; on la sème alors sur une couche bien fumée dans les pépinières des environs de Milan ; on la recouvre légèrement, on l'abrite au moyen de paille, contre l'ardeur du soleil, et on l'arrose abondamment. Sitôt que la jeune plante paraît, on sarcle à la main ; la seconde année, quand elle a 2 ou 3 pieds, on bine et on éclaircit. La troisième année, on la coupe au ras des pousses que l'on veut ménager, et on la transplante

(1) Les collines et la partie haute de la plaine sont tellement couvertes de mûriers, qu'elles paraissent presque porter une forêt. On ne craint pas le dommage qui en peut venir aux produits du sol. L'ombre du mûrier, dit le proverbe, est une ombre d'or. (Jacini, *Prop. fond. in Lombardia*, 3e édit. p. 204.)

dans d'autres pépinières plus loin de la ville, en terrain bien fumé et bien meuble, on réserve 2 pieds carrés pour elle seule, et on nettoie avec soin à la houe. Au printemps de la cinquième année, on recèpe encore, elle donne plusieurs rejetons vigoureux, parmi lesquels on choisit le meilleur pour être seul gardé; on défonce le terrain plus profondément, on nettoie et on fume largement. La sixième année, elle est greffée, si elle se trouve assez forte; autrement on attend encore l'année suivante. On la laisse ainsi trois ans dans la pépinière, l'année de la greffe comprise. On n'aime pas planter de grands mûriers non plus que de petits figuiers, suivant le proverbe du pays :

Se vuoi far torto al tuo vicino,
Pianta il moro grosso e il fico piccolino (1).

Les trous pour les recevoir à demeure sont creusés en hiver; on leur donne neuf pieds de superficie et deux de profondeur; le fond est garni de genêt, d'écorces ou d'autres débris végétaux, sur lesquels on étend une couche de terre de la meilleure qualité, puis une couche de fumier (une charge de 16 pieds pour 4 arbres), puis une autre couche de bonne terre que l'on fait arriver au niveau du reste du champ. Le jeune arbre, après avoir été paré, est planté, ayant du côté du nord un tuteur qui le soutient, et de l'autre, une espèce d'arc-boutant qui en éloigne la charrue. La première année on ne le recouvre pas de paille, de peur de la *forficula auricularia Linn.* On attend pour cela les froids de novembre, et comme la paille est chère, on la remplace souvent par le *poa rubra*, fort commun dans le pays. Rarement on arrose. Tous

(1) « Si tu veux faire tort à ton voisin, plante le mûrier quand il est grand, le figuier quand il est petit. »

les bourgeons hors de la direction voulue sont soigneusement pincés.

Le quatrième printemps après la plantation, en mars, on étête, laissant des scions de neuf pouces de long, auxquels on fait former un gobelet, et s'arrangeant de telle sorte que les nouveaux bourgeons donnent naissance à 2 ou 3 branches, sans plus. L'année d'après, les feuilles sont récoltées. On porte une attention extrême à conserver par la taille, renouvelée tous les deux ans, la forme de gobelet, la plus commode de toutes pour la cueillette. Ce n'est donc que 14 ans après avoir été semé que l'arbre est en plein rapport.

La récolte faite, on examine les bourgeons; tous ceux qui ont été endommagés sont enlevés ; il en est de même pour ceux que la grêle a meurtris, on les pince en quelque temps que ce soit. La taille a lieu après la récolte pour les grands arbres, en mars pour les jeunes. On ne prend les feuilles pour le bétail qu'à partir du 11 novembre, afin que l'arbre ne souffre pas. La troisième année de la plantation on sème, autour du tronc, pein un chapeau de lupin, que l'on enfouit en vert comme fumure quand il a 10 pouces de haut. On croit que le seigle et le froment ne souffrent, de la part du mûrier, que les dégâts occasionnés par la taille, la chute des branches, etc. Il n'en est pas de même du maïs, du millet et du panic. Cinq ans après sa plantation, un pied de mûrier donne 10 lbs (de 28 onces) de feuilles; à 10 ans, 18 lbs; à 15 ans, 25 lbs; à 20 ans, 30 lbs; à 30 ans, 50 lbs; de 50 à 70 ans, 70 lbs; il y en a qui en rendent 80 et 100 lbs. Prix des feuilles, 4 *liv.* les 100 lbs de 28 onces. Une once de graine exige 500 lbs de feuilles et donne 17 lbs de cocons; 25 lbs dans les montagnes de Brianza. Il faut 5 ou 6 lbs (de 28 onces) en cocons, pour faire une lb. de soie de

12 onces. Prix des cocons : plaines basses et irriguées, 2 *liv.* la lb de 28 onces ; Mozzata, 2 1/2 *liv.* ; Brianza, 3 *liv.*

L'éclosion se fait dans une pièce chauffée à foyer ouvert et non par un poêle, jusqu'à 17° Réaumur (70° 1/2 Fahr.); mais, avant, la graine est gardée huit jours sur un lit, abritée de couvertures, dans des boîtes fermées de papier criblé de trous. Après l'éclosion, on fait sortir les jeunes vers en les attirant par des feuilles tendres placées sur le papier.

Comme en France, le propriétaire et le paysan fournissent chacun moitié de la graine et se partagent les cocons. La graine vaut 2 *liv.* l'once. Tous les deux ans les mûriers de tout âge sont exploités en têtards ; mauvaise méthode qui affaiblit l'arbre et en diminue le produit, on ne la connaît pas en Dauphiné, où l'on s'y entend si bien.

MILAN. — M. Felice Soave a fa t d'intéressantes expériences sur le ver à soie.

A Lambrate, 2 onces de graine furent placées le 28 avril dans des chambres chauffées à 23 ou 24° Réaumur ; en cinq jours l'éclosion était complète, le 21 mai le premier cocon était filé, à la fin du mois tous les vers étaient à l'œuvre. Le produit récolté le 3 juin se montait à 92 1/2 lbs (de 28 onces) en cocons ; 84 lbs dont le fil provenait de 4 ou 5 cocons seulement rendirent 20 lbs 1/3 (de 12 onces) en soie plus forte et plus brillante que l'ordinaire. Le poids des feuilles consommées se montait à 1,420 lbs (de 28 onces), celui du bois de chauffage à 2,800 lbs ; mais il faut dire que les 2 pièces où l'expérience eut lieu auraient pu servir à 4 onces de graine. Le système usuel, sans chaleur artificielle, n'amène qu'une consommation de 500 lbs de feuilles et un produit moyen de 15 lbs à peine en cocons, par once de graine, tandis que dans l'expérience on est arrivé à 710 lbs de feuilles et 46 1/4 de cocons. Les premiers cocons

sont de 16 à 17 à la lb. les autres 13 ou 14. Avec les premiers c'est tout au plus si on a un fil convenable avec 5 ou 6 cocons; il suffit de 4 ou 5 des seconds, 3 ou 4 auraient été assez à la rigueur. Il faut d'ordinaire 5 lbs de cocons pour une de soie, il n'en a fallu cette fois que 4.

De Lodi a Codogno. — Le district plat et irrigué n'offre de mûriers que près des villages; beaucoup d'entre eux paraissent malades, peut-être parce qu'on n'a pas, ainsi qu'en Dauphiné, la précaution d'en écarter l'eau par des terrassements.

De Codogno a Crémone. — Ici, comme dans le Dauphiné, on laisse pousser les mûriers à l'inverse de ce qu'on fait au nord de Milan.

On attribue, dans le Milanais, l'introduction du mûrier à Ludovic le More. Francesco Muralto s'exprime ainsi : ***Prædia inculta infinita duobus fluminibus ad novalia reduxit*** (***Ludovicus***) ***infinitas plantas moronum ad conficiendas setas, seu sericas plantari fecerat et illius artis in ducatu primus fuit auctor*** (1). On dit que l'industrie de la soie fut apportée à Constantinople par un moine de Saint-Basile venant de Sirinda, ville de l'Indoustan, sous le règne de Justinien, l'an 550, selon un calcul (2), 525 selon un autre (3). En 1315 des réfugiés lucquois l'élevèrent à un haut degré de splendeur à Florence (4), bien que jusqu'à la fin du xve siècle on ne produisît pas en Toscane la matière première qui venait du dehors (5). En 1474, 84 ateliers fabriquaient des soieries brochées d'or et d'argent exportées à

(1) *Atti della Società patriotica di Milano*, vol. II, p. 220.

(2) *Saggio sopra la replicata raccolta della foglia del Gelso*. 1775, p. 1.

(3) *Dizionario del Filugello*, in-12, 1771, p. 43.

(4) *Ragionamento sopra la Toscana*, p. 49.

(5) *Decimo*, t. II, sez. 3, cap. IV.

Lyon, à Genève, en Espagne, en Angleterre, en Allemagne, en Turquie, en Barbarie, en Asie (1). Roger Ier, roi de Sicile, ayant soumis quelques villes grecques vers l'an 1146, en ramena des ouvriers qu'il établit à Palerme (2). Leurs leçons furent suivies avec succès par les Lucquois, qui prirent pour armoiries un ballot de soie avec cette devise : « *Dei munus diligenter curandum pro vita multorum* (3). » En 1525 les manufactures de soie à Milan employaient 25,000 personnes et semblent s'être encore accrues jusqu'en 1558 (4). En 1423 la république florentine affranchit de tous droits l'importation des feuilles de mûrier en en défendant l'exportation. Quelques communes de Toscane ont sur la soie des documents qui remontent plus haut (5). Dans presque toutes les parties du Milanais on trouve de vieux mûriers à cime élevée; de ce nombre sont ceux de Sforzesca plantés sous Ludovic le More, qui vivait à la fin du xve siècle (6).

ÉTATS DE VENISE. — DE VAPRIO A BERGAME. — Beaucoup de mûriers et de vignes au milieu des céréales.

BERGAME. — Toute famille pauvre reçoit 4 onces de graine qui lui donnent 4 *pesi* de cocons.

BRESCIA. — Une once de graine exige 100 *pesi* de feuilles et produit 4 *pesi* de *bozzoli* ou cocons, le *peso* rendant 28 à 30 onces de soie et se vendant 45 *liv.* Les feuilles valent 1 *liv.* et la soie de 22 à 24 la lb. On étête les arbres tous les 3 ans; cependant il y en a qui donnent jusqu'à 20 *pesi* de

(1) *Benedetto Dei.*

(2) Gianonne. *Stor. civ.*, t. II, lib. 2, cap. XII, p. 219. — Giulini, t. V, p. 461.

(3) *Saggio sopra la replicata raccolta*, etc., p. 56,

(4) *Opusc. scelti*, vol. VII, p. 12. Bartolozzi.

(5) *Corso di agricoltura pratica*. Lastri, t. I, p. 285.

(6) *Elementi d'agricoltura*. Mitterpacher, t. II, p. 513.

feuilles, les petits ne vont guère au delà de 1/2 à 1 *peso*.

VÉRONE. — Une once de graine exige 17 ou 18 *sacchi* de feuilles, pesant chacun 100 lbs de Vérone (74 lbs angl. 33 1/2 kilog). On donne 12 onces de graine à chaque famille et chaque once rend 60 lbs de cocons à 12 onces par lb.; prix 24 *s.* la lb., en tout 72 *liv.* (36 sh. = 45 fr.), produit de huit pieds de mûrier; c'est donc 4 sh. 2 d. par arbre ou pour la moitié 2 sh. 1 d. (2 fr. 60 c.). Notons en passant que le prix des cocons est tellement variable qu'on n'en peut rien dire de général : celui de 24 *s.* par lb. est extraordinairement bas et doit venir de quelque cause locale. On compte une once de soie pour une lb. de cocons. Comme dans les autres districts, le propriétaire donne les feuilles et la moitié de la graine et reçoit la moitié des cocons. Un arbre de 40 ans rend 4 *sacchi* de feuilles, et sur une plantation de mille pieds, le produit de chaque arbre est de 2 *sacchi* l'un dans l'autre. Le Véronais produit environ un million de lbs (de 12 onces) en soie. Près de la ville, au milieu d'un champ très-fertile, se trouvent des mûriers de 70 ans, donnant chacun de 4 à 6 sacs de feuilles, soit 10 shill. (12 fr. 50 c.) en prenant le prix le plus bas de la soie.

DE VÉRONE A VICENCE. — Nombreuses rangées de mûriers dans les prairies : on ne remue jamais la terre au pied et ils paraissent très-bien portants; cela prouve, s'il y a besoin d'une telle preuve, qu'on les pourrait très-bien planter dans les prairies. Dans les terres arables, dont le sol est graveleux, on les place en rangées de 12 en 12 sillons. Quelques vieux arbres étendent leur ombrage sur 7 ou 8 yards en diamètre (6 à 7 mètres).

VICENCE. — Le produit en soie de toute une ferme est évalué à une moyenne de 6 *liv.* par *campo*, soit 3 shill. l'acre (9 fr. 25 c. par hectare). Le *sacco* de feuilles pèse

75 lbs, il en faut 40 par once de graine, donnant en retour 100 lbs de cocons et 10 lbs de soie. Cent pieds de mûriers âgés de 20 ans rendent 40 *sacchi* du prix de 3 à 11 *liv.;* plus communément 3 *liv.* Cocons, de 30 à 50 *s.* la lb.

J'ai été assez heureux pour trouver ici quelques renseignements concernant le nouveau ver à soie que l'on disait venir de Perse. On l'a depuis 8 ans, mais il se trouve entre les mains de si peu de personnes que je ne pus en aucune façon en obtenir de la graine ; ce qui me ferait pencher à croire qu'il est entièrement perdu, car à chacune de mes demandes on me renvoyait toujours à d'autres provinces de l'Italie. Tant qu'on a possédé cette race, on en a tiré quatre récoltes par an : 1° au commencement de juin ; 2° à la fin du même mois ; 3° au milieu d'août ; 4° en octobre. Elle diffère essentiellement de l'espèce commune quant à l'éclosion, la race ordinaire ne donnant jamais des œufs qui éclosent l'année même où ils sont pondus, tandis que ceux de la nouvelle pouvaient éclore 15 jours après la ponte, pourvu qu'on les maintînt à une chaleur convenable. Il faut bien remarquer que ces quatre couvées ne sont pas toutes employées, la feuille n'y suffirait pas : on n'en tire parti que dans le cas où la race ordinaire aurait péri faute de nourriture, par suite des gelées de printemps. En théorie, cela semble irréprochable ; mais la pratique ne paraît pas avoir donné sa confirmation ; nous eussions vu autrement un plus grand développement de la nouvelle race.

Il ne sera peut-être pas hors de propos d'introduire ici quelques observations sur cet objet dues à un écrivain très-estimé dans son pays, mais tout à fait inconnu en Angleterre. Il paraît, d'après l'ouvrage de M. le comte Carlo Bettoni, de Brescia, que la découverte de la nouvelle race est la suite d'expériences entreprises dans le but de trouver un

remède à la maladie des mûriers appelée *moria*. Supposant que l'habitude de dépouiller les arbres de leurs feuilles dès le printemps en était la cause, on chercha un moyen de retarder la récolte, il n'y en avait pas de meilleur qu'une éclosion tardive. En 1765, rapporte le même auteur, une seconde couvée fut élevée, une partie avec une seconde récolte de feuilles, l'autre avec les feuilles restées sur les arbres; ce second lot fournit des cocons en plus grand nombre et de meilleure qualité. Plusieurs personnes répétèrent l'expérience. On s'assura de la sorte que les vers ne réussissent pas pendant les fortes chaleurs de juillet et d'août, tandis qu'en septembre, non-seulement ils viennent très-bien, mais les arbres ne se ressentent aucunement de la récolte de leurs feuilles. Selon M. Bettoni, la race étrangère (*forestiere*, comme il l'appelle) éclôt 3 fois par an, et rien ne peut l'en empêcher, ni le froid des caves, ni celui des glacières ; à peine avec le dernier moyen la retarda-t-il jusqu'en août. Au contraire, il n'y a pas de chaleur qui détermine une seconde éclosion avec la race ordinaire ; il admet cependant que cela a pu réussir à certaines personnes en 1765.

La nouvelle race a 4 mues comme l'ordinaire, mais elle file 5 ou 6 jours plus tôt ; elle mange moins, donne moins de soie, et la compensation étant établie, le comte ne pense pas qu'il la faille rejeter. Les cocons sont petits, de bonne consistance, la soie en est belle et plus douce que la commune; elle vaut 4 à 5 *liv.* de plus par lb. Son grand défaut est l'incertitude de la seconde et de la troisième éducation ; quelquefois toute la graine éclôt, quelquefois les 7/8, les 9/10 sont stériles : pour la première fois elle est aussi régulière que l'autre. Une remarque curieuse faite pendant ces expériences, c'est que les vers de toute race

boivent volontiers lorsqu'on leur offre de l'eau et que les cocons en sont plus beaux.

Il y a en Toscane une espèce qui fournit deux éducations, le comte s'en étant informé, il lui fut répondu que la soie en était plus grossière et de moindre valeur que l'ordinaire; il la croit différente de celle qui éclôt 3 fois. Le comte n'est encore arrivé à aucune conclusion, et il est résolu à poursuivre ses études. On pourrait penser, comme je le fis d'abord, en entendant parler de la nouvelle race, que s'il y en a une qui doive réussir en Angleterre, ce doit être celle-là; mais faisons observer que le comte n'avait en vue que la maladie des mûriers, et non le tort causé par des gelées tardives, et que, si l'on peut retarder les éclosions de la race ordinaire jusqu'en août, tout aussi bien que pour la nouvelle, cette dernière ne présente aucun avantage marqué dans un climat septentrional. Le livre de M. Bettoni a été imprimé à Venise en 1778. (*Progretto per preservare*, *gelsi*, etc., etc. Comte Carlo Bettoni, 8° passim.)

Une observation de M. Pieropan mérite d'être consignée ici; c'est que les mûriers ainsi que les autres arbres, réussissent généralement mieux greffés un peu avant le coucher du soleil qu'à aucun autre moment: effet qu'il attribue à la chaleur accumulée par la terre pendant le jour. Il a tenu pendant quelques années un journal de la chaleur comparée de l'atmosphère et du sol, à la profondeur de 4, 12 et 24 pouces, et il s'est aperçu qu'immédiatement après le coucher du soleil, le mercure des thermomètres placés sous la terre s'élevait peu à peu de quelques degrés jusqu'au lever du soleil où il retombait aussi régulièrement.

Le compte suivant a été dressé pour six onces de graine pendant trois ans, par M. Carlo Madona, à Vicence:

1778

FRAIS

	Liv.	s.	d.
Semenza. Graine, 6 onces.............	36	»	»
Foglie. Feuilles, 26,475 lbs............	1,545	4	»
Spese. Récolte des feuilles et soins......	868	16	»
Filare. Dévidage, 992 lbs de cocons ou 159 lbs 5 onces de soie.............	557	18	»
	3,007	18	»

PRODUIT

159 lbs 5 onces de soie................	4,144	15	»
Rebut, 41 lbs..........................	102	10	»
Graine, 55 onces	330	»	»
	4,577	5	»
Frais........	3,007	18	»
	1,569	7	»

1779

FRAIS

Graine, 6 onces; moitié donnée au fermier, 3 onces.......................	18	»	»
Feuilles, 15,067 lbs	753	9	»
Dévidage, 446 lbs de cocons, moitié au propriétaire 223 lbs; en soie, 29 lbs......	101	10	»
	872	19	»

PRODUIT

29 lbs de soie	754	»	»			
Rebut, bourre, etc....	21	2	»			
				775	2	»
Perte...				97	17	»

1780 (sans partage)

FRAIS

Graine, 6 onces	36	»	»
Feuilles, 370 sacs	957	13	»
Cueillette et soins donnés aux vers	1,303	12	»
Dévidage, 910 lbs de cocons	265	»	»
118 lbs 6 onces d'organsin	451	10	»
	3,013	15	»

PRODUIT

Bourre et rebuts	116	4	»
118 lbs 6 onces d'organsin	4,325	5	»
Vente de feuilles	28	»	»
Soie gardée pour l'usage de la maison, 2 lbs 3 onces	49	10	»
	4,518	19	»
	3,013	15	»
Profit...	1,505	4	»

Le profit eût été plus grand cette année, sans la négligence des femmes, qui, une nuit, laissèrent la chaleur dépasser 25° à 27° Réaumur, et beaucoup de vers furent étouffés. (*Opuscoli scelti*, t. III, p. 33.)

De Vicence a Padoue. — Une once de graine donne 60 lbs de *galetta* (cocons), et 8 ou 10 lbs de *galetta*, 1 lb. de soie: il lui faut 16 sacs de feuilles, de 4 *pesi* chacun, le *peso* valant 25 lbs. Douze petits pieds donnent un sac, mais on a vu un grand arbre en donner six à lui seul. Cueillette 20 *s.* le sac. Dévidage pour 60 lbs de soie 250 *liv.* Filage, 30 *s.* la lb. Les cocons valent de 30 à 36 *s.* La soie, 25 *liv.* la lb. (*sottile*) cette année.

Padoue. — Une once de graine donne en général 30 lbs de cocons, et 8 lbs de cocons 1 lb. de soie; elle exige 20

sacs de feuilles de 80 lbs. Cueillette, 20 s. le sac. Les arbres les plus beaux rendent 10 sacs de feuilles; un arbre de 20 ans, 4 ou 5 sacs. Il n'est pas d'usage dans le pays de faire la soie de moitié avec le fermier. Les vers de l'espèce commune éclosent le 25 avril; les autres au milieu de juin; mais la soie revient plus cher à l'arrière-saison.

VENISE. — Il y a 3 sortes de vers: la première qui mue ou dort, comme l'on dit ici, 4 fois; 2° une deuxième connue à Vérone qui ne mue que 3 fois et donne des cocons plus petits; 3° la nouvelle mentionnée par le comte Carlo Bettoni, qui donne 3 éclosions par an, tandis que les autres n'en ont qu'une. La graine des deux premières n'éclôt pas l'année où elle est pondue, tandis que celle de la troisième éclôt d'elle-même si l'on ne la tient pas dans un endroit frais.

BOLOGNE. — Une once de graine donne 100 lbs de cocons qui font 7 1/2 à 8 1/2 lbs de 12 onces en soie. Prix des cocons, de 20 à 25 *bajocchi;* de la soie, 34 *paoli* (de 6 d.) la lb.

TOSCANE. — FLORENCE. — En m'enquérant ici de ce qui concerne la nouvelle race de vers à soie, j'ai appris, comme on m'en avait déjà prévenu, que ce n'était pas une découverte nouvelle en Italie, mais qu'au contraire elle datait de loin, et que, chose remarquable, la loi l'a proscrite pour empêcher que les mûriers fussent dépouillés plus d'une fois par an. La soie qui en provient ne vaut pas à moitié près l'ordinaire, et lui est aussi inférieure en rendement qu'en qualité. On dit qu'avec la chaleur on arrive à faire éclore, quand l'on veut, la graine de l'espèce commune; mais cela ne sert de rien, car les vers ne peuvent vivre; il n'en est pas de même avec la nouvelle espèce, celle *di tre volte* (*trevoltini*), comme on l'appelle.

Leur manière de dévider est fort ingénieuse et épargne beaucoup de travail. Un homme fait tourner, pour toute une rangée de bassines, les feux destinés à ceux qui sont en dehors des murs ; les cabinets où se trouvent les chaudières pour étouffer les vers par la vapeur sont aussi bien disposés.

A Martelli près de Florence, il y a 50 à 60 mûriers sur une ferme de 190 *stiora* (34 acres=13hectares75 ares) ; ils suffisent à une once de graine, donnant de 50 à 60 lbs de coçons ou 6 à 7 lbs de soie. Prix des cocons cette année, 2 *paoli* la lb. ; l'année dernière, 2 1/2 ; en 1787, 3 *paoli*. On ne soigne pas tant les arbres qu'en Dauphiné, on ne remue la terre au pied que quand ils sont jeunes, on ne lave jamais le tronc, on ne les taille jamais régulièrement. La meilleure espèce de mûrier est le sauvageon, mais il rend moins ; vient ensuite le mûrier blanc.

En 1782, monseigneur don Giovanni Agemi di Gian, prélat de l'Eglise grecque du mont Liban, montra le 4 décembre aux membres de l'Académie des Georgofili de Florence 38 vers à soie dont une partie avait déjà filé son cocon, et l'autre s'apprêtait à le faire ; comme cela se passe dans son pays, il les avait nourris avec le mûrier sauvage. La graine était éclose en octobre, et on avait nourri avec des feuilles obtenues en serre et aussi avec des feuilles de mauve ; les cocons avaient commencé à être filés en novembre. (*Corso*, vol. III, p. 123.)

MODÈNE. — Exportation de la ville en soie, 46,000 lbs à 38 *liv.* (de 4 d. chaque) ; de tout le territoire, 60,000 *zecchini*.

PIÉMONT.— PAVESAN. — A 2 milles de San Giovanni, immédiatement après être entré dans les terres du roi de Sardaigne, on trouve des mûriers partout jusqu'à Turin. Les

7/8 ont de 20 à 25 ans; il y en a cependant des plus grands que j'aie vus.

OLIVIERS

VÉNITIEN. — C'est sur les bords du lac de Garde que j'ai rencontré les premiers oliviers après avoir quitté Nice ; mais ils étaient en très-petit nombre et presque tous morts ou endommagés par suite des gelées de l'hiver dernier, qui ont fait de si grands ravages en France.

TOSCANE. — Je mets ici le produit d'une ferme de 190 *stiora*, située à Martelli, près de Florence : en 1786, 30 *barils*; en 1787, 3 seulement ; en 1788, huit; en 1789, vingt-cinq; moyenne généralement admise, dix. Il y a 200 pieds d'oliviers. On les fume tous les 2 ou 3 ans, et tous les 3 ans on remue le sol qui les entoure. On évalue dans le pays à 1/5 le dommage qu'ils portent au blé ; mais il me semble que l'on se trompe. Prix moyen de l'huile, 5 *scudi* par *baril* de 150 lbs (1 liv. st. 8 sh. 4 d. = 35 fr. 15). Dix *barils* font 14 liv. st. 3 sh. 4 d. et 190 *stiori* équivalent à environ 34 acres; cela donne donc 8 ou 9 sh. par acre (de 24 fr. 70 c. à 27 fr. 80 par hectare) ou moins de 1 sh. 6 d. (1 fr. 25 c.) par pied ; ce qui laisse une pauvre idée de cette culture.

La plaine de Florence est divisée par des rangées de ces arbres, et couverte de vignes grimpant sur eux; à quelques endroits, il y a un espalier de vignes entre les rangs d'oliviers. Quand tout cela est bien cultivé, ce sont les oliviers qui produisent le plus, puis les vignes, puis les céréales. J'ai vu près de Florence des pièces de terre portant 20 oliviers par *stioro*, mais cela est rare.

En terrain pierreux et mauvais, quoique dans la plaine, j'ai vu 20 arbres de 25 ans qui ne donnaient qu'un *baril*

d'huile. Dans un sol meilleur et avec de vieux arbres, il arrive quelquefois que chacun donne son *baril*. On laisse la vigne s'attacher aux oliviers, mais on convient que c'est à tort. Le prix de l'huile a plus que doublé depuis 40 ans. On a perdu peu d'oliviers dans les dernières fortes gelées ; en 1709 cette perte avait été fort grande. Moitié revenant au propriétaire pour le produit de quelques champs que j'ai visités : huile, 10 *paoli ;* grains, 7 ; vin, 1 ; en tout, 18 *paoli* par *stiora* (2 liv. st. 5 sh. par acre angl. = 139 fr. par hectare.)

Cette année (1789), pour la première fois, le grand-duc a décerné une médaille d'or de la valeur de 25 *zecchini* pour la plus grande plantation d'oliviers. On n'était pas admis à concourir à moins de 5,000 pieds; il s'en est suivi qu'on en a planté 40,000 ; cela se renouvellera chaque année.

On trouve dans la Maremme de remarquables échantillons de la longévité des arbres. M. Zucchino, professeur d'agriculture à Florence, m'a dit qu'en parcourant les collines situées dans ce district, il avait trouvé au milieu des bois et presque cachés sous les broussailles, des oliviers d'une taille et d'une antiquité si grandes, qu'il les supposait avoir été plantés par les Etrusques, avant la domination romaine. En pareille matière l'incertitude est grande; néanmoins il n'y a pas à contester l'âge énorme de ces arbres.

FIGUIERS

PIÉMONT.— DE NICE A CONI. — On trouve sur ce rameau des Alpes, et dans les expositions les plus favorables, une grande quantité de figuiers. Le bon marché des figues doit leur donner une place importante dans l'alimentation du peuple, qui les consomme, soit fraîches, soit sèches.

VIGNES

PIÉMONT. — D'ANTIBES A NICE. — La vigne enlacée aux saules forme la clôture de champs de six à vingt perches. Comme le soleil doit briller dans un pays où d'épaisses clôtures divisent non pas des acres, mais des perches de terrain!

DE CENTALLE A RACCONIS. — Longues rangées de vignes grimpant à des échalas de saule de 12 pieds de haut, dont quelques-uns prennent racine et qu'on arrache ensuite. On se croirait dans les houblonnières du Kent.

CHIVASSO. — Les festons de vignes courent d'un mûrier à l'autre, mais ne montent que sur les saules placés par intervalles.

MILANAIS. — MOZZATA. — La moitié du pays est plantée de vignes et le tort qu'elles causent est évalué à 1/10 du produit : chaque *pertica* donne, année courante, 50 lbs de raisins à 6 liv. les 100 lbs de 28 onces, en tenant compte des ravages de la grêle. Moitié en revient au fermier pour la culture (1).

J'ai vu à Lainate d'énormes pressoirs; l'un d'eux a un arbre de 45 p. de long et 4 p. en carré; à l'extrêmité où se trouve la vis est suspendue une grosse pierre pour laquelle on a creusé un trou pavé dans le plancher, de la sorte elle ne touche jamais terre; les cuves, les tonneaux, tout en

(1) Les vignes sont cultivées avec beaucoup de soin; mais ce serait une flatterie grossière de prétendre que la fabrication du vin soit satisfaisante dans notre pays. On n'est, généralement parlant, nullement avancé à cet égard, et pas plus dans la région montagneuse que dans celle des collines ou dans la plaine; beaucoup de territoires lombards en sont encore au temps de Noé sous ce rapport. (Jacini, *Prop. fond. in Lombardia*, 3e édit., p. 187.)

un mot est de grandes dimensions; il y a 1,000 *pertiche* de vignes. On fait sécher les pépins du marc et on les presse pour en tirer de l'huile à brûler : 10 lbs de cette huile correspondent à 70 *brente* de vin. Les pauvres gens qui font presser donnent le 1/12e de leur vin. Prix actuel du vin, 6 *liv.* la *brenta*; 3 *liv.* seulement pour le dernier pressé. Le premier jus est obtenu en foulant avec les pieds; prix commun, 10 ou 12 liv. la *brenta*.

VÉNITIEN. — BERGAME. — Dès l'entrée à Vaprio, les champs sont coupés par des rangées de vignes; dans les intervalles on fait des céréales.

DE BERGAME A BRESCIA. — Le pays est enclos et en outre les champs sont divisés par des festons de vignes pendant à des frênes ou à des érables de petite taille, chaque rangée est terminée par des mûriers. La vigne s'enroule à ces arbres, mais le cep en est toujours éloigné.

VICENCE. — Pendant 32 milles de Vérone à Vicence, à l'exception des terrains irrigués, qui n'en forment pas la 10e partie, on ne voit que longues files de têtards avec 3 ou 4 branches, ayant de deux côtés des ceps aussi vieux qu'eux-mêmes, et souvent aussi gros que la jambe d'un homme prise au mollet. Les pieds sont à un *rod* de distance (5 m. environ) dans les files, et les files à 25 ou 30 yards les unes des autres. Avant la vendange, les festons sont chargés d'une quantité de grappes extraordinaire.

La vigne auprès de Vicence produit 2 *mastati*, de 240 bouteilles chaque par *campo*, à 16 *liv.* le *mastato*. Le *campo* est plus grand que celui de Vérone et équivaut presque à notre acre; c'est environ 17 sh. par acre (42 fr. 50 par hectare), profit bien compensé par le préjudice porté aux céréales.

PADOUE. — Même système. On croit retirer plus d'avantages de la vigne que du mûrier; à Vérone et à Vicence

c'est le contraire. Cela ne s'accorde pourtant pas avec ce sol plus profond et plus riche que les autres et par conséquent moins propre à la vigne. L'abbé Fortis, auquel je me plaignais, dans une conversation, de la mauvaise qualité du vin de Padoue, m'assura que cela venait uniquement de la manière de le faire: On foule avec les pieds, puis on met le jus dans une grande cuve en ajoutant tous les jours de nouvelles quantités et on laisse fermenter pendant une quinzaine, jusqu'à ce que toute la force soit évaporée et le vin mauvais. Tout est malproprement fait, on ne porte pas la moindre attention aux vendanges et au choix des grappes. Il ajouta que M. Modena, Vicentin établi à Vancimuglio, près des rizières et par conséquent aussi mal que possible si le sol et les arbres sont cause de cette qualité inférieure du vin, en fait d'excellent qui se vend 30 sous de France par bouteille ; que MM. Mazarri et le comte de Porto, dans le haut Vicentin et beaucoup d'autres et lui-même en avaient eu de pareil de vignes placées sur les arbres les plus élevés; qu'il valait de 20 à 35 s. de France par bouteille; qu'enfin quelques-uns de ces vins étaient si bons, que les ambassadeurs vénitiens dans les divers pays s'en servent comme de madère et emploient ceux de Frioul comme vins de Hongrie, auxquels ils ressemblent. Cependant partout la vigne grimpe aux arbres. Il me dit aussi que d'après l'expérience les vignes basses, comme en France, donnaient dans ces terres riches des produits détestables; que le raisin pourrissait gonflé par l'excédant de sucs, que n'enlevaient plus les racines d'autres plantes. On peut douter que les expériences aient eu toute l'exactitude désirable. Si le terrain est trop riche, plantez la vigne dans un endroit qui lui convienne mieux et gardez ces plaines pour les céréales et les herbages. Il semble peu probable que le raisin abrité

du soleil par le feuillage d'un arbre atteigne une parfaite maturité, et le mauvais vin, commun dans tout le pays, vient à l'appui de ce raisonnement.

ÉTATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Tout ce que j'en connais présente ces rangées d'arbres supportant des vignes à une distance de 10 à 12 yards dans la montagne, un peu plus grande dans la plaine. Mais M. Bignami, qui traite ses vignes à la française, avec les *échalas*, en laissant 4 ou 5 pieds carrés à chaque cep, trouve qu'elles lui donnent de meilleur vin que les autres et en donnent plus par *tornatura*, bien que chaque pied des vignes hautes rende plus qu'un pied de vigne basse. L'objet était d'améliorer la qualité du vin, car M. Bignami trouve le système ordinaire plus profitable. Actuellement (novembre) on taille les vignes, on les redescend de 5 ou 6 pieds et on les attache ; si elles montaient plus haut, elles donneraient moins de raisin. Dans la montagne les vignes produisent trois fois la valeur du blé et le double de toutes les autres cultures, le blé y compris.

TOSCANE. — DE BOLOGNE A FLORENCE. — Dans cette direction les vignes sont plantées différemment de ce que j'ai vu encore ; quelques-unes en espaliers clairsemés à travers les champs, d'autres attachées à de petits poteaux, en haut desquels sont passés deux ou trois bâtons pour les recevoir, d'autres encore plantées en carrés de 5 à 6 pieds et hautes de 6 à 7 et sans support ; mais, en général, elles s'étendent en lignes à travers les champs cultivés.

FLORENCE. — Je suis justement tombé ici sur un exemple de l'influence nuisible des arbres sur les céréales, même sous ce soleil brûlant. Une pièce de terre plantée d'oliviers, qui rendait 6 1/2 pour 1 en céréales, ayant été dégarnie d'arbres rendit 14 pour 1. Maintenant, l'olivier est loin de

nuire autant que bien d'autres arbres : ceci fait voir l'immensité de la perte due à ce système général en Lombardie. Et cependant partout on vous dira que cette influence est peu de chose, excepté quand il s'agit de noyers.

MODÈNE. — Il est curieux que dans ce pays la vigne réussisse mieux que le blé dans la plaine, et le blé mieux que la vigne au pied des montagnes. J'attribue à quelque pratique erronée cette apparente contradiction aux règles ordinaires. Depuis Modène jusqu'à Reggio le pays, avec ses rangées d'arbres et ses festons de vignes, ressemble au Vénitien, et de plus, comme les arbres sont très-gros, on se croirait au milieu d'une forêt.

PARME. — De Reggio à Parme, même méthode, mais moins bien pratiquée. De Parme à Vicomero, les arbres qui servent de support sont des têtards, énormes par en haut, comme ceux que nous faisons en Angleterre; c'est le contraire de ce qui a lieu dans le Vénitien, où on n'en a que de jeunes.

A Firenzuola, les vignes sont couvertes de même façon, on en plante pour servir d'appuis; quant aux échalas, ils sont placés en ligne; dans les deux méthodes les rejetons sont également enterrés. Çà et là on voit des osiers dans ces rangées, probablement pour fournir des liens. De Borgo San Donnino à Firenzuola, les bois et la vigne s'éclaircissent; il n'y a plus aussi généralement de lignes d'arbres couronnés de vignes, et quelques champs en sont entièrement débarrassés. C'est d'autant plus remarquable, que les dernières ramifications des Apennins commencent à faire onduler la plaine. A Castelgiovanni, la plupart des champs ne portent pas de vignes, si ce n'est çà et là; les rejetons sont enterrés comme auparavant. Seulement les têtards abondent dans les haies ainsi que dans la partie boisée du Suf-

folk. A partir de Plaisance, quand on a passé la Trebbia, les rangées de vignes sont à 30 ou 40 yards les unes des autres, avec quantité d'échalas de 10 pieds, plantés comme des perches à houblon. Peu ou point de vignes s'enlaçant à des arbres.

PIÉMONT. — PAVESAN. — (Partie du district de Pavie cédée par l'Autriche au roi de Sardaigne.)

Tout le long du chemin on ne fait que monter et descendre, la plaine Lombarde finissant avec le duché de Plaisance. Une moitié est enclose, l'autre coupée de vignes ; on trouve aussi des vignobles plantés d'après une nouvelle méthode. Un rang de ceps accompagné d'un double rang d'échalas, puis un autre à plat, de façon à occuper quatre planches ; ensuite viennent de 4 à 10 planches de céréales. Pendant quelques milles on enterre les rejetons, mais pas plus loin. Près de Stradella, les échalas paraissent comme une forêt de gaules.

SAVOIE. — Les vignobles de Montmelian donnent 1 1/2 *tonneau* par *journal*, à 4 1/2 *louis* le *tonneau*. Tout ce dont les paysans ne sont pas propriétaires est entre les mains de métayers.

SECTION IV

DES INSTRUMENTS ET DES FAÇONS

CONI. — Les charrues n'ont qu'un mancheron de 12 à 13 pieds de longueur, ce qui rejette le laboureur si loin en arrière que son aiguillon doit être emmanché au bout d'une

longue gaule de bois léger. Les bœufs sont attelés comme chez nous, mais le cerceau sous le cou est de fer, et la pression est reçue par deux morceaux de bois. A quelques charrues il suffit d'une paire de bœufs, à d'autres il en faut deux.

CENTALLE. — Voici les noms des différentes parties de la charrue : mancheron (il a quatorze pieds), *stiva ;* âge, *bura ;* l'extrémité antérieure de l'âge, *cannonlia ;* coutre (rivé au soc), *cultor ;* soc, *massa ;* sep sur lequel le soc s'emmanche (7 pieds de long), *dentale;* versoir (5 pieds de long), *oralia.*

Le comte de Bonaventa, en m'expliquant la façon de cultiver, se servit d'une épreuve aussi vieille que Columelle, en jetant sa canne en travers des sillons pour voir si elle reposerait bien d'aplomb, ce qui est le signe d'un bon labour. On fait généralement des planches de 3 pieds, ouvrant et renversant d'une seule fois, c'est-à-dire en deux sillons : raies droites. On ne se sert pas de rênes, et personne ne conduit l'attelage, bien que le laboureur en soit à plus de vingt pieds. Deux bœufs de petite taille ouvrent en haut de la planche un bon sillon, profond de sept pouces, et la charrue, malgré la longueur engagée dans le sol, n'est pas difficile à traîner.

Les bœufs, soit à la charrue, soit au char, ne tirent pas par l'épaule, comme je l'avais pensé à première vue, mais d'une manière que je ne connaissais ni par expérience, ni par mes lectures. C'est le garrot qui pousse le joug et non point l'épaule, et lorsque j'en fis la remarque, le maître comme le valet me soutinrent que c'est là que réside la force de l'animal et non dans les épaules, ni dans le front, ni à la naissance des cornes. Voilà qui semble étrange ; mais ce qui l'est encore plus, c'est que, attelez un bœuf comme

il vous plaira, il fera sa besogne et sans donner signe de malaise.

De Centalle a Racconis. — On a la singulière habitude de mettre en tas, d'une bonne charge environ, toute la terre meuble d'un champ avec le chaume et les herbes: *per ingrassare la terra*, dit-on.

De Racconis a Turin. — La terre mise en planches de trois pieds pour le blé est parfaitement travaillée au moyen d'un outil de bois emmanché qui ressemble à une houe. Partout où se rencontre ce soin minutieux, on peut être assuré que les fermes sont de petites dimensions.

Turin. — On laboure avec une paire de bœufs sans rênes, sans conducteur; on se met au travail à 5 heures du matin, et on y reste jusqu'à la nuit, sauf 1 heure 1/2 pour dîner. Cela fait 12 heures pendant lesquelles on retourne une *giornata*, ou un peu moins d'un acre; un tour par planche de 3 pieds.

Verceil. — Prix d'un labour, 3 *liv.* 1/2 par *giornata* ou environ 3 sh. 4 d. par acre angl. (10 fr. 30 c. par hectare).

MILANAIS. — De Milan a Pavie. — Louage d'un valet de charrue et d'une paire de bœufs, 4 *liv.* par jour; 6 *liv.* si les bœufs ne sont pas nourris. Les charrues diffèrent de celles du Piémont. Les mancherons ne sont pas de moitié si longs; on les appelle *stiva*, l'âge, *buretto;* le coutre, *coltura ;* le soc, *massa ;* le versoir, *orecchio;* le plateau, *orecchini.* Dans toutes les charrues que j'ai examinées la position du coutre est absurde, trop inclinée d'au moins 18 à 20 degrés. Ceux qui connaissent les conditions d'une bonne charrue savent que le coutre devrait frayer la voie au soc; en s'écartant ainsi de la ligne droite, on augmente la résistance et en terrain difficile on fatigue l'attelage.

Mozzata. — Misérable petite charrue avec un soc à deux

ailes, mais si étroit qu'il n'entame guère que 4 pouces de la bande; le sep a 9 ou 10 pouces de large. Un pareil instrument ne fait que gratter le sol : celui où l'on semait du blé était rempli de *triticum repens* et *d'agrostis stolonifera.* On tient ici le défoncement en haute estime, un proverbe prétend que « *la vanga ha la punta d'oro.* Le tranchant de la bêche est d'or (1). »

CODOGNO. — Ici, comme près de Milan, le coutre s'écarte beaucoup de la direction du soc, tandis que celui-ci n'a pas plus de 4 pouces de largeur. Fi ! l'horreur.

DE CODOGNO A CRÊME. — Des mancherons de bois sont adaptés aux herses : je m'étonne qu'il n'en soit pas ainsi partout ; je n'avais vu cela que chez moi avant de venir ici.

VÉNITIEN. — BERGAME. — Depuis Vaprio on laboure avec une paire de bœufs de front, précédés de deux chevaux en file. Les charrues ont un avant-train, un soc large de 5 pouces à aide double. Près de Bergame, un guérêt de maïs que l'on retournait pour le froment ressemblait à une prairie, tant il s'y trouvait d'herbes.

Un ouvrier conduisait l'attelage, un autre n'était occupé qu'à débourrer la charrue, etc. Cette charrue est peu élevée de terre, elle a un avant-train, la gorge entière est de fer et d'une bonne conformation, le soc à aile double coupe sur huit pouces, le coutre qui suit presque la même direction entame une bande de 4 pouces. Deux mancherons très-courts. Le sillon a 9 pouces de profondeur, mais il n'est ni droit ni propre.

Cette profondeur n'empêche pas que l'on soit très-partisan des défoncements à la bêche. La charrue ne donne que

(1) « Si la charrue a le soc de fer, dit le paysan lombard, la bêche a le tranchant d'or. » (Jacini, *Prop. fond. in Lombardia*, 3e édit., p. 205.)

de 4 à 6 pour 1, tandis que la bêche fait rendre de 12 à 14. Il y a là dedans quelque erreur, car le défoncement seul ne saurait produire une telle différence : tenons pour assuré que la culture qui le suit est plus soignée que celle qui vient après le labour.

VICENCE. — La charrue est attelée de 4 bœufs gris de fer avec d'affreuses et énormes cornes toutes droites; il s'en trouve cependant quelques-uns d'assez beaux. L'instrument qu'ils traînent est extraordinaire, il est large de 2 pieds 4 pouces de Vicence (le pied valant au delà d'un pied et demi des nôtres), le soc a deux ailes, large d'un pied il coupe par conséquent un demi-pied dans un sillon qui en a plus de deux; un avant-train et pas de coutre. Le plateau s'appelle *fondelo;* le soc, *vomero;* le versoir, *arsedeman;* des deux courts mancherons, celui de gauche, *sinistrale*, celui de droite, *brancole;* l'âge, *pertica*.

ÉTATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Le coutre s'écarte de 16° de la ligne directe ; sottise que j'aurais eu peine à croire si je ne l'avais déjà vue dans le Milanais. Nom des parties de la charrue : âge, *pertica;* mancherons, *stiva;* versoir, *assa;* soc, *gomiera;* sep, *nervo del socco;* coutre, *coutre.*

TOSCANE. — FLORENCE. — Ici l'on appelle l'âge, *stanga* ou *bura;* l'unique mancheron, *stagola;* le corps, *chicapo di aratro;* le soc, *vangheggiola*. Le corps est taillé dans un seul bloc, le soc a deux ailes et 7 ou 8 pouces de large. Je ne vois labourer qu'en planches de trois pieds. Actuellement on est en train de semer du froment sur des lentilles qui ont 6 pouces de haut et on enfouit le tout d'un fois en refendant les planches avec une charrue à double versoir. Les bœufs labourent, attelés au joug de garrot : derrière eux des femmes, avec une sorte de demi-pic appelé *mar-*

rona ameublissent la bande. La semence n'est chaulée ni préparée en aucune manière.

PARME. — Charrue à avant-train, versant à droite et faisant un bon travail. Le soc a deux ailes. Le coutre s'écarte de trois pouces à gauche de la perpendiculaire. Attelage, deux vaches et deux bœufs conduits par un homme.

SAVOIE. — Le joug des bœufs dans la vallée de Chambéry s'attache aux cornes au moyen de lanières de la façon habituelle, mais il présente en plus deux barres venant s'appuyer contre l'épaule en sorte que l'animal semble pouvoir agir en deux endroits à la fois.

FUMURES

NICE. — On apporte ici plus d'attention et d'économie dans l'usage des vidanges qu'on ne le fait en Flandre. Il n'y a pas une fosse de la ville qui ne rapporte ou ne soit donnée à bail. Toutes les ruelles circulant entre les murs de jardins des environs offrent aux passants certains réduits. Le contenu est enlevé régulièrement dans des barils à dos de mulet ou d'âne, puis on le délaie dans l'eau pour en arroser les légumes. Les gelées de l'année dernière ayant endommagé les orangers, on a coupé les branches atteintes et pour favoriser la pousse de nouveaux scions qui soient vigoureux on a mis les racines à découvert, puis on les a entourées de cette excellente fumure.

MILANAIS. — MILAN. — On fait grand cas des vidanges, on les paie cher et on en fume la terre préparée pour le froment.

VÉNITIEN. — VICENCE. — M. Giacomello s'est bien trouvé de l'emploi du plâtre brisé en petits morceaux et cuit soit dans un four ordinaire, soit dans un four à chaux, pulvérisé

et tamisé; la calcination n'a pas d'autre but selon lui. Il s'en sert pour le trèfle, la luzerne, les prairies naturelles; il le répand comme couverture quand ces plantes commencent à paraître; jamais il ne l'enfouit, mais le mêle de sable afin de le semer plus également. On doit semer quand la terre est sèche, jamais sur des plantes humides et déjà hautes. Quantité, 140 lbs *peso grosso*, sur 1,250 *tavoli* de Trévise en bonne terre, 300 sur un mauvais sol; 200 sur un médiocre. Son effet dans du trèfle permanent en bon terrain est tel qu'une récolte plus forte pourrirait sur pied. La même prairie, qui à l'ordinaire donne un *carro* de foin, en produit deux l'année suivante lorsqu'on y sème du plâtre vers le 11 novembre, et 3, même 4, l'année d'après. Il agit moins vite et veut être mis à plus haute dose dans les prairies pauvres où les herbes sont dures et sèches (*Modo di aumentare i bestiami*, 1777, p. 9).

M. Pieropan m'a dit qu'on se servait avec succès du plâtre depuis huit ans, surtout dans les terrains secs, mais qu'il ne valait rien là où il y avait de l'humidité; on croyait au contraire qu'il l'augmentait. On en met 400 lbs de 12 onces par *campo*. Il réussit au mieux pour le trèfle, le froment et les herbages naturels. Il passe pour augmenter tellement la production, qu'il exige une fumure abondante afin de ne pas épuiser la terre.

De Parme a Plaisance. — Tas de fumier dressés avec soin.

CHAPITRE IV

DES ENCOURAGEMENTS ET DES OBSTACLES ÉPROUVÉS PAR L'AGRICULTURE

De toutes les recherches qui s'offrent, dans tout pays, au voyageur qui aime à réfléchir, il n'en est pas de plus intéressante que celle de l'influence favorable ou défavorable exercée par le gouvernement sur la culture des terres. Au fond, cette recherche embrasse l'ensemble des sciences politiques. On ne peut, dans un champ si vaste, qu'indiquer la carrière que plus tard quelque esprit supérieur parcourra jusqu'au bout. Les écrits sur l'économie politique venus à ma connaissance sont trop remplis de raisonnements, lorsqu'ils ne devraient s'appuyer que sur l'expérience. Je puis ranger les données que j'ai recueillies sous les titres qui suivent : 1° Gouvernement. — 2° Impôts. — 3° Dîmes. — 4° Commerce. — 5° Population. — 6° Prohibitions. — 7° Prix des denrées.

SECTION PREMIÈRE

DU GOUVERNEMENT

—

C'est une erreur non petite, quoique très-répandue, de s'imaginer, ainsi que tant d'écrivains l'ont fait, que tous les gouvernements arbitraires sont exactement les mêmes. Quiconque voyage un peu dans des pays soumis à différents régimes, apercevra en nombre de cas les grandes distinctions qu'il y faut apporter. Impossible de ne pas reconnaître la douceur du gouvernement français, tempéré comme il l'était par les mœurs nationales, mœurs bien oubliées, hélas ! Il était libéral en comparaison des autres. Parmi les États italiens on rencontre des variétés considérables.

La domination de la maison d'Autriche a passé généralement pour dure et implacable jusqu'à ce qu'un prince digne d'admiration, Léopold, ait, par la sagesse et l'humanité de sa conduite en Toscane, relevé le prestige de sa famille. Par la constitution du Milanais, nul impôt ne pouvait être établi et levé sans le consentement des états ; mais Marie-Thérèse abolit les états eux-mêmes en 1755, et ils ne se réunirent qu'à l'accession de Léopold au trône. On conçoit aisément qu'un tel système de despotisme entraînait des mesures dictées dans le même esprit. Les fermes générales (j'entends par là celles dont les impôts faisaient l'objet) avaient été bien lourdes à supporter depuis le commencement du siècle, et le devinrent doublement à partir de 1753 quand leur nombre fut augmenté. Leur administration cruelle, infâme, ruinait des multitudes pour la plus

légère infraction à la règle et répandait pour le gouvernement, par tout le Milanais, une horreur qui tendait à tarir toutes les sources de la prospérité publique.

L'empereur Joseph, fatigué des plaintes incessantes élevées contre les fermiers généraux, que leur immense fortune rendait doublement odieux (1), fit à sa mère de telles représentations, qu'il en obtint l'abolition il y a 18 ans. Léopold ne fut pas plutôt sur le trône, qu'il restaura la constitution dont sa mère avait privé le Milanais, il lui rendit ses états, son sénat et le droit d'envoyer à Vienne ce qu'on appelle un orateur, sorte d'ambassadeur payé par le pays pour en exprimer les vœux à la cour, en dehors de l'action du gouverneur : droit dont l'importance ne saurait être méconnue. Le gouvernement actuel du Milanais, bien que loin de s'accorder en tout avec nos idées de liberté, peut passer cependant pour une monarchie limitée, car c'est ainsi que l'on doit classer tout pouvoir qui n'a pas la faculté de mettre par lui seul des impôts.

Le comte Firmiani, étant premier ministre en Lombardie, a fait adopter une loi qui nous vaudrait cent millions si elle était en vigueur chez nous.

Toutes les communes, etc., etc., en possession de garennes ou terres incultes sont obligées de les céder à quiconque en offre un prix dans l'intention de les défricher : elles ne peuvent que publier le prix offert, provoquer ainsi

(1) L'un d'eux, qui vit encore, le comte de Crépy (« Que diable! les marauds ont-ils besoin de titres, à moins que ce ne soit pour les afficher sur la potence à laquelle ils doivent être pendus? »), a de 20 à 30,000 *zecchini* de revenu en biens fonds. Ce n'était d'abord qu'un colporteur de Bergame, courant les campagnes avec un mulet chargé de drap : un de ses commis s'est fait 100,000 *zecchini*.

une concurrence loyale et adjuger au plus fort enchérisseur. Les propriétaires dans la même situation doivent les louer et *à toujours* à quiconque en offre un prix aussi minime qu'il soit. L'effet de cette excellente mesure a été le défrichement de bien des terres incultes : quelques-unes cependant ont échappé, car, à mon retour de Mozzata à Milan, j'en ai vu une très-grande susceptible d'une culture perfectionnée.

VENISE. — Le gouvernement si célèbre de cette république est certainement le plus respectable qui soit au monde, quant à ce qui est de la *durée*, puisqu'il n'a subi aucun changement essentiel et que sa capitale n'a pas été attaquée depuis 1,300 ans, tandis que le reste de l'Europe et de l'Asie a vu d'innombrables révolutions, des guerres sanglantes, des massacres jusque dans le cœur des plus grands empires. Que cette durée soit un des principaux mérites d'un gouvernement, nul n'en doute, puisque tout autre aussi parfait qu'on le suppose n'existe pas sans cette condition. Une aristocratie bien organisée dans laquelle un sénat résume la sagesse de la nation semble, d'après l'exemple de cette illustre république, un élément essentiel à la durée de tout gouvernement. Mais un mal, pour ancien qu'il soit, n'en est pas moins un mal et l'on ne doit qu'abhorrer cette tyrannie si savante d'autant plus qu'elle a plus de chances de vivre. Une longue expérience apprendra peut-être enfin aux hommes la juste mesure à donner aux différents éléments d'un peuple, de sorte que l'aristocratie apporte sa constance, la démocratie sa liberté, le pouvoir exécutif son énergie. Le gouvernement anglais ne serait-il pas maintenant celui qui approche le plus de ce modèle?

Celui de Venise ne vit maintenant que sur sa renommée, à laquelle il a perdu toute espèce de droit. Comme je suis

en contradiction à ce propos avec nombre de voyageurs, je dois dire avant tout que je ne voudrais pas me jouer de mes lecteurs en parlant en mon nom propre de la constitution de ce pays. Je ne fais qu'écrire sous la dictée d'Italiens dont j'ai de bonnes raisons de mettre à haut prix le jugement. On a publié des panégyriques exagérés, il est juste d'écouter au moins ce qui peut se dire en un autre sens.

Depuis 20 ans environ, les abus n'ont fait que croître dans la république, de sorte que l'on retrouverait à Venise tout ce qui a été condamné dans les gouvernements les plus absolus de l'Europe. On m'a cité entre autres l'Istrie comme échantillon de l'administration qui régit les provinces. 1° Pour garantir les forêts (propriété du souverain), le parcours en est interdit aux troupeaux; le vol d'un arbre est puni des galères, ce qui fait qu'une grande partie de la population a quitté ces districts boisés. 2° Les marais salants sont nombreux et pourraient l'être plus encore; mais le gouvernement s'est réservé le monopole du sel, il en achète à 10 sous de France le quintal, autant qu'il lui en faut; les sauniers doivent placer le surplus dans les magasins et attendre 2, 3 et 4 ans avant d'être payés. 3° Venise a mis aussi son privilége sur l'huile; personne qu'elle ne peut la transporter, et elle frappe ce transit d'un droit de deux ducats (de 4 liv. de France chaque) par baril de 100 lbs, plus d'une *entrée* de 5 ducats. 4° Le poisson abonde sur les côtes ainsi que le sel, mais Venise seule a le droit de saler le poisson : un commerce immense est réduit à rien, afin que les citoyens de toute une province servent de bêtes de somme à ceux d'une ville. 5° Chaque tête dans une famille doit au *baile* vénitien un *stajo* de froment de 130 lbs.

Les résultats pratiques de ces règlements confirment les jugements les plus sévères de la théorie. Toute cette pro-

vince est dépeuplée, sauf en un district plus favorisé que le reste sous le rapport du sol et du climat. On montre aux arbres une si grande préférence sur les hommes que dans les endroits où le désert n'a pas encore prévalu, il gagne chaque jour du terrain. La Dalmatie se trouve encore plus désolée, c'est une solitude; en 1781 et 1782 plus de 12,000 familles en sont sorties. N'ayant pas visité moi-même ces provinces, je m'en réfère à ce que m'ont dit des Italiens bien au fait, quoique ne résidant pas sur le territoire de la république. Avant de se livrer à des éloges extravagants en faveur de cette dure aristocratie, il faudrait les appuyer sur des faits contraires à ceux que j'avance. Mais allons plus loin. On rencontre la même faiblesse à l'intérieur. Leur détresse s'est augmentée, en même temps que s'augmentaient les revenus. Les fermes générales (car cet odieux moyen de perception est encore en usage) ont été rendues considérablement plus lourdes; il y a déjà 20 ans que la plus grande partie des biens des couvents ont été saisis, mesure qui a soulevé une telle tempête contre l'assemblée nationale de France, tandis qu'elle était soufferte sans murmures venant d'autres gouvernements, si même elle ne leur attirait des éloges. Les domaines de quelques hôpitaux ont eu leur tour. Il s'en est suivi un accroissement de 6,100,000 ducats (1,054,000 liv. st.) dans le revenu; cependant la mauvaise administration avait été telle que le gouvernement s'est vu obligé de vendre les charges qu'autrefois on n'acquérait que par du mérite et de faire une sorte de banqueroute en réduisant de 5 à 3 l'intérêt de son ancienne dette. Il faut bien que son crédit soit bas, puisqu'au mois de juin dernier, sans remonter plus loin, ayant ouvert une souscription de 700,000 ducats, il n'en a reçu, malgré toutes ses manœuvres, que 300,000. Au lieu de conserver

la fameuse chaîne symbole d'une sage économie, le trésor est sans un sou et pour mieux montrer combien Venise craint de voir les provinces un peu éloignées secouer le joug, elle n'applique ni les mêmes règles, ni les mêmes impôts au Bressan et au Bergamasque, qu'au territoire immédiat. Signe évident de ce qu'elle croit le reste de ses sujets fait pour les gens nés dans son sein, mauvaise maxime de gouvernement.

Peut-être n'y a-t-il pas de preuve plus frappante de l'affaiblissement des anciens principes que d'avoir soumis au jugement des inquisiteurs d'État les contraventions au préjudice de la ferme des tabacs : est-il rien de plus ridicule, de plus dérogatoire à l'antique dignité? Ceci a dû se faire après la publication de la 2e édition des voyages de M. de Lalande, car il y dit expressément (t. VII, p. 7) que les inquisiteurs ne se mêlent en rien des finances.

Venise a manqué d'énergie autant que d'habileté lorsqu'elle a donné aux nobles de *terra firma*, qui la détestent, les priviléges de son aristocratie. Elle n'avait plus que son prestige depuis longues années; c'était donc une maladresse insigne, et qui frappe les moins clairvoyants, que d'y laisser porter la moindre atteinte. En 1774 elle offrait gratis un siége dans le *consiglio maggiore* à 40 familles de sujets ayant 1,200 liv. de revenu, pourvu qu'elles fissent preuve de 4 quartiers de noblesse tant du côté du mari que de celui de la femme. Le nombre des éligibles était grand, il n'y en eut pas 10 qui acceptèrent. Offrir une part au gouvernement d'un Etat si renommé, faveur que l'on eût recherchée si ardemment autrefois, et éprouver la mortification d'un refus n'est-ce pas dévoiler sa misère, anéantir son influence? Le refus s'explique aisément : pour accepter il eût fallu habiter Venise, c'est-à-dire quitter une ville où

l'on datait de loin et où l'on jouait un rôle, pour arriver nouveau et méprisé dans la métropole. Ensuite non-seulement les biens auraient souffert de l'absence de leur maître; mais ils eussent été soumis à de nouvelles substitutions, tenus sous un nouveau régime, ne permettant pas l'emprunt à hypothèque et établissant des règles particulières de succession. On s'ôtait par là aussi la faculté de servir à l'étranger, ressource si précieuse pour la noblesse de terre ferme. L'ambassadeur de l'empereur à Turin est un Vénitien, et son feld-maréchal un Pellegrini. Ce ne furent pas là les seuls motifs qui guidèrent les nobles de terre ferme : ils craignaient les pouvoirs du sénat sur la noblesse de Venise qui se ruine dans de coûteuses ambassades; ils avaient d'autres répugnances que je ne m'explique pas aussi bien, mais que l'on devait connaître assez pour savoir qu'elles empêcheraient d'accepter aucune proposition. Il y a déjà longtemps qu'on avait employé cette manœuvre; mais alors on se faisait payer : il fallait verser 7,000 liv. st. comptant et faire à l'Etat un prêt perpétuel de 10,000 liv. st.

Un fait curieux donne une appréciation exacte du gouvernement vénitien : il y a environ quarante ans, des négociations furent entamées pour des échanges de territoires, comme il y en avait déjà eu plusieurs, entre ce gouvernement et la cour de Vienne. Le district de Crême devait être cédé contre celui de la Ghiara d'Adda. Les bruits qui en coururent jetèrent dans la plus grande anxiété les habitants de ce dernier pays. Ils se voyaient avec terreur soumis à un régime dont le voisinage leur avait appris à connaître la lourdeur. Un pareil trait fait saisir mieux que tout le mérite comparé des deux systèmes; l'un est évidemment bien pire que l'autre.

On en conclura en somme que la sagesse des Vénitiens

dérive d'une admirable organisation intérieure, dont les abus malheureusement ont tellement entamé les rouages que le premier choc sérieux la bouleversera. Il faudrait, néanmoins, réputer une grande perte en politique la chute d'un gouvernement dont l'éclat s'est conservé bien au delà de ce que nous voyons autour de nous. L'humanité n'a pas tant besoin maintenant d'essayer de nouveaux systèmes que de perfectionner les anciens, et qui sait si, en réformant le corps aristocratique de Venise, le sort du peuple n'en serait pas amélioré et si ce vénérable édifice ne traverserait pas la suite des âges de lumières comme il a traversé la longue série des siècles de ténèbres ?

BOLOGNE. — Il est admis que le gouvernement de l'Eglise est un des plus mauvais en Europe. Il faudrait cependant ne pas jeter le blâme d'une manière aussi générale et faire quelques différences. C'est ainsi, comme je l'ai montré en temps et lieu, qu'en fait d'impôts peu de pays sont moins à plaindre, et un fait qui m'a été rapporté ici même prouve que ce n'est pas toujours la faute de Sa Sainteté si les choses ne vont pas mieux. Déterminé à abolir toutes les fêtes hors le dimanche, le pape voulait au moins que la demande lui en fût faite par le sénat de Bologne. De grandes discussions s'élevèrent à ce sujet dans cet illustre corps, et on conclut à ce que nulle demande ne serait présentée.

TOSCANE. — Chacun sait que le grand-duc est maître absolu dans ses Etats; tout dépend donc du caractère personnel du souverain. Mes notes de Florence feront voir qu'il est peu de princes qui aient mieux mérité de leurs sujets que Léopold. Je n'entre pas dans de grands détails, non parce que le sujet manque d'importance, mais parce qu'il a été traité largement dans des livres nombreux et surtout dans la collection des lois léopoldines, dont je voudrais

qu'une traduction anglaise fût mise entre les mains de nos législateurs. (*Collezione di leggi*, 10 vol. in-8° Siena.) Les encouragements prodigués aux Toscans par ce sage et bienveillant souverain sont de diverses natures : vouloir les classer avec quelque régularité serait en donner un abrégé; je n'en mentionnerai que quelques-uns ayant trait, de près ou de loin, à l'agriculture.

I. Abolition des dîmes. J'en parlerai plus amplement à ce chapitre.

II. Liberté absolue du commerce des grains.

III. Contribution pour 1/4 pendant de longues années aux constructions du Val di Nievole et du Bas-Siennois.

IV. Déclaration faite cette année de la liberté de culture pour le tabac avec engagement d'acheter tout ce que l'on en produira à 16 *s.* la lb.

V. Extinction de la dette nationale léguée par la république, car il faut le remarquer (afin qu'un historien futur des âges modernes expose bien ce fait : que les peuples les plus riches sont les plus prompts à s'endetter) (1), cette république était l'une des plus riches et des plus commerçantes de l'Europe. Cette dette, que le grand-duc mit tous ses soins à rembourser, était cause de deux grands maux : 1° 3 ou 4 millions étaient dus aux étrangers, particulièrement aux Génois, qui enlevaient, par ce moyen beaucoup du

(1) Nul travail ne nous fait plus défaut qu'une histoire moderne de l'Europe, écrite dans un esprit vraiment philosophiqne, c'est-à-dire s'occupant beaucoup plus du progrès des arts, des sciences, du gouvernement, et aucunement des batailles, des siéges, des intrigues, des grands capitaines, des héros et autres spadassins, si ce n'est pour les flétrir en peu de mots. On devrait insister particulièrement sur ce que ce sont les pays les plus riches de l'Europe qui se sont jetés le plus ardemment dans les prodigalités pour supporter, par la guerre, leur commerce et leur ambition. (*Note de l'auteur.*)

numéraire de la Toscane, et 2° des bureaux distincts se chargeaient d'en lever et d'en payer les intérêts. Pour y porter remède, le grand-duc commença par acheter la part des étrangers, ce qu'une sévère économie le mit à même de faire; passant ensuite aux créanciers nationaux, il leur proposa de convertir leur dette en dette 3 0/0; ceux qui avaient des fonds y consentirent, on avança aux autres les sommes nécessaires. Par ce moyen toute distinction fut abolie, il n'y eut plus qu'un impôt territorial et nombre d'employés furent mis à la réforme : on amortit une valeur de 9 à 10 millions de couronnes.

VI. Abolition du droit de parcours dans toute l'étendue du territoire, et faculté donnée de s'enclore à volonté.

VII. Vente de nombreux domaines appartenant au souverain, suivie d'une grande extension de la culture et de l'établissement en Toscane de nombreux étrangers fort riches (1).

VIII. Abolition de tout privilége devant l'impôt, plus d'exemptions.

IX. Construction d'un magnifique lazaret à Livourne; dépense de 3 millions pour les chemins; les œuvres de cette nature sont trop nombreuses pour en donner ici le détail.

Les effets de mesures aussi éclairées ont été immenses: des assertions générales les feraient moins bien concevoir que des exemples particuliers. M. Paoletti, *curé* de la paroisse de Villamagna depuis 43 ans, m'a affirmé que, pendant cet espace de temps, les 40 fermes dont se compose cette paroisse ont acquis une plus-value de 2,000 *scudi*

(1) Les règlements généraux pour le district de Florence, en date du 23 mai 1774, chap. xxxv, disposent que tous les biens-fonds des communes, qu'ils soient régis par elles ou bien loués, devront être vendus ou affermés à long bail. (Paoletti, p. 85.) (*Note de l'auteur.*)

chaque, soit environ 100 p. 0/0 ; cela s'est fait en grande partie de nos jours, dans les dix dernières années surtout. On remarquera que les pays de l'Europe dont l'attention s'est portée exclusivement sur le commerce et les manufactures, et entre autres l'Angleterre, où le système mercantile a pris plus d'empire que partout ailleurs, n'ont éprouvé rien de pareil à ce qu'a ressenti la Toscane, qu'une inspiration tout autre dirigeait, qui accordait ses faveurs *immédiates* à l'agriculture, l'industrie n'en connaissant les avantages que par une voie détournée. Il y a 20 ans, lorsque e visitai l'Angleterre, les biens fonds s'y vendaient à 32 1/2 fois la rente ; ils n'en valent guère maintenant que 28. Ainsi, tandis que la Toscane, sans commerce, sans manufactures, comparativement à nous autres, ajoutait immensément à la valeur de son sol, nous perdions sur le nôtre, en ajoutant immensément à notre commerce. Ce fait d'une vérité incontestable offre riche matière à une curieuse analyse politique ; il prouve qu'en quelque chose notre système présente de grands vices. Pendant la même période, la population a augmenté d'un septième à Villamagna.

Je ne quitterai pas ce sujet sans exprimer hautement ma préférence pour Léopold, grand-duc de Toscane, le plus sage entre tous les princes ses contemporains que l'on voudrait lui comparer. Des esprits mesquins, ou pis encore, hésiteront seuls un moment entre lui et Frédéric de Prusse, souverain qui n'a pas plus de titres à lui être opposé, que les destructeurs et les tyrans de l'humanité n'en ont à marcher de pair avec ses plus grands bienfaiteurs (1).

MODÈNE. — A une époque où tous les princes de l'Europe

(1) La conduite de ce prince, en montant sur un nouveau trône dans des circonstances critiques, a été digne de ce que l'on pouvait attendre de ui et a sanctionné ses droits au rang où je l'avais placé. Quelques années

sont écrasés de dettes, ruinés même, nous devons quelque attention à celui qui parmi eux a montré une conduite toute différente. Depuis dix ans le duc de Modène a fait preuve d'une sage économie : on suppose que son épargne se monte à environ un million de *zecchini* (475,000 liv. st. = 11,875,000 fr.), et il continue à épargner de même. Il est aussi aisé qu'intéressant d'en rechercher l'effet. On m'assura à Modène que le trésor du prince surpassait de beaucoup tout le numéraire du duché, et on en parlait comme d'une chose pernicieuse, occasionnant, par le retrait d'une somme considérable, une grande hausse sur toutes les denrées.

De nombreuses recherches m'ont démontré que cette cherté n'était pas plus grande que dans les États environnants, qui tous, depuis dix ans, ont éprouvé une hausse considérable. Comment donc le retrait du numéraire produirait-il un renchérissement? C'est bien au contraire une baisse qui devrait s'ensuivre, lorsqu'il n'y a pas de papier-monnaie. Il est bien évident, par les plaintes qui s'élèvent, que cela n'a pas eu lieu; mais ceux-mêmes qui se plaignent n'ont pu nous affirmer que l'on eût besoin de plus d'argent que lorsque le duc commença à thésauriser : ils venaient même à l'appui de l'opinion contraire, en nous disant que le taux de l'intérêt était tombé à 4 1/2 0/0. En somme, cet effet n'a pas été nuisible, et c'est un fait politique des plus curieux, qu'un gouvernement puisse retirer graduellement en dix ans, de la circulation, une somme qui excède le numéraire du pays, sans causer aucun déficit de numéraire, ni quelque inconvénient que ce soit. Il y a des conclu-

de plus du règne de Joseph eussent réduit en poudre la monarchie autrichienne; Léopold l'a restaurée par son administration si sage et si prudente. (*Note de l'auteur.*)

sions d'une importance infinie à en tirer: l'absurdité du système moderne des emprunts publics; la fausseté des croyances aux effets pernicieux de l'épargne en temps de paix; l'influence d'un trésor qui double la richesse nominale, cette richesse réelle ou imaginaire, selon l'usage qu'on en fait, le pouvoir d'empêcher les attaques du dehors par un grand prestige en étant peut-être l'avantage le plus saillant. Que tout cela est loin du système des emprunts qui traîne avec lui la faiblesse dans le présent, une ruine certaine dans l'avenir!

PARME. — La Parma, d'après les études faites, pourrait être rendue navigable pour une somme de 25,000 liv. st. (625,000 fr.) depuis le Pô jusqu'à la capitale; mais, à l'honneur du gouvernement porté en tant de pays par la maison de Bourbon, on n'a pas pensé à semblable entreprise. L'histoire de don Philippe sera écrite, il faut bien l'espérer, par une plume qui saura enseigner, au moyen d'un tel exemple, de quelle nature sont quelquefois les hommes que la naissance élève au souverain pouvoir. Le duc actuel dépense trop d'argent en faveur des moines pour qu'il lui en reste à employer en canalisations.

PIÉMONT. — La maison de Savoie jouit depuis quelques siècles d'un grand renom d'habileté gouvernementale et d'adresse à profiter des occasions de s'agrandir. Le feu roi était un des plus sages de sa famille et a montré sa science par une économie éclairée et constante; il serait important pour les souverains de l'Europe de déterminer s'il existe, dans l'état actuel des esprits, d'autres signes d'une prudente administration. Le dernier roi a épargné 12,000,000 liv., payé une dette énorme, réparé toutes ses forteresses, embelli ses palais et bâti un des plus beaux théâtres de l'Europe, rien

qu'à force d'économie. Le contraste est frappant avec le règne actuel. S. M. a hérité du trésor de son prédécesseur, elle a vendu pour 20,000,000 les biens des jésuites, a levé de 7 à 8 millions par la création d'un papier-monnaie : ainsi, sans tenir compte de la part de la reine et de la princesse de Piémont, il a reçu 40 millions de liv. en extraordinaire (2 millions liv. st. = 50 millions de francs).

Il a tout dissipé ; une nouvelle dette toujours croissante a été contractée, les fortifications tombent en ruine et l'on dit que l'armée n'est ni bien payée ni bien disciplinée. Il ne faut pas prendre ici le change : le roi, quoique exempt des vices qui dégradent tant d'autres princes et doué de vertus estimables, est d'une nature trop facile qui le jette dans des situations où l'économie doit le céder à des sentiments aimables dans la vie privée, mais incompatibles avec les devoirs sévères du monarque.

On trouvera singulier le désir exprimé par la cour de vendre l'île de Sardaigne. L'impératrice de Russie avait ouvert des négociations à ce sujet après avoir vu échouer celles qu'elle avait entamées avec les Génois pour l'acquisition de la Spezzia et de Malte ; mais l'intervention nette et décisive des cabinets de Versailles et de Madrid a mis à néant ces projets d'établissement dans la Méditerrannée. Personne n'hésitera à prononcer qu'il serait de meilleure politique d'améliorer cette possession par de bonnes mesures que de chercher à s'en défaire (1).

(1) Le lecteur ne trouvera peut-être pas sans utilité quelques notes recueillies à Turin sur cette île, l'une des contrées les plus négligées de l'Europe, et où l'on peut le mieux étudier les suites d'un mauvais gouvernement. Les marécages y sont si nombreux et si étendus, que partout règne l'*intemperia* (les fièvres) ; et les montagnes si pressées, si hautes, les terres en friche si communes, que l'on peut dire qu'elles couvrent l'île entière, sauf quelques coins cultivés çà et là. Les propriétés sont

Je ne laisserai pas les gouvernements italiens avant d'avoir mis au rang des meilleurs leçons de politique les déserts de la Sardaigne sous la domination d'un monarque absolu et ceux de l'Istrie sous celle d'une aristocratie despotique. Il suffit de tels exemples pour mettre en lumière les tendances des principes en vigueur : ils devraient suffire aussi pour pousser les chefs du pouvoir aux réformes. Il ne peut se montrer rien de semblable sous un bon gouvernement. La sagesse, à notre époque, est de suivre attenti-

immenses, les propriétaires absents et inquiets seulement d'en tirer des sommes qui ne reviennent jamais, les fermiers à la merci d'intendants rapaces. Le duc d'Asinaria a 300,000 *liv.* de revenu ; le duc de San Piero, 160,000 *liv.*; le marquis de Pascha, autant ; beaucoup d'entre eux vivent en Espagne. M. de Gira, de la grandesse espagnole, a des domaines qui s'étendent sur deux journées de marche, depuis Poula jusqu'à Ogliastro. L'état des paysans est misérable : ils n'ont que des huttes sans fenêtres ni cheminées; leur bétail ne mange, en hiver, que ce qu'il peut trouver dans les broussailles où on le laisse, les loups n'étant point à craindre. Il y a une quantité incroyable de canards sauvages. C'est à les chasser que trouvait son plus grand amusement un officier qui a résidé neuf ans dans l'île, et auquel je dois ces détails. Les choses de la vie sont fort bon marché : le pain vaut 1 *s.* la lb. ; le bœuf, 2 *s.*; le mouton, 2 1/2 *s.* ; une charge de bois de 10 quintaux, 4 sh. 9 d. sterl., (soit 5 fr. 90 c.)

La seule exportation est le blé, que la terre produit abondamment ; elle donne communément 7 à 8 pour 1, mais quelquefois aussi 40. Pas de soie ; huile détestable au delà de tout ce qu'on peut imaginer. Un peu de vin, aussi bon que le Malaga, et qui n'en diffère que peu. Ce qui manque, c'est l'eau : les sources sont rares et les rivières ne coulent que dans les plaines les plus basses. J'ajouterai à ceci quelques renseignements puisés dans Gemelli (*Rifiorimento della Sardegna*, in-4°) :

La Sardaigne est, en réalité, un désert; le peu de culture qui s'y fait voir est misérable ; tout ce que l'on consomme (excepté la nourriture journalière) est dû à l'importation, jusqu'au lin et au bois, qui viennent de Toscane et de Corse (*V.* t. I, p. 50). Les pauvres habitants ne savent pas même faner ni défendre par des clôtures leurs moissons des ravages du gibier. Les baux sont annuels (p. 2). La pêche du thon produit 60,000 *scudi* (*ibid.* p. 54). Il n'y a pas de mulets pour porter au marché le blé, produit en abondance dans l'intérieur. On a souvent proposé, sans

vement l'esprit du siècle, de composer avec lui, d'y céder lorsqu'il est dans la raison de le faire.

ACADÉMIES

Il y a à Turin une société d'agriculture qui a publié 4 volumes de mémoires; à Milan, une société patriotique qui en a publié 2 volumes : ni l'une ni l'autre n'ont de fermes expérimentales. Celles de Bergame, de Brescia, de Vérone,

succès, un quart du grain comme paiement du transport du reste : les villes s'approvisionnent au dehors (*ibid.*, p. 5).

On comptait 360,000 âmes en Sardaigne en 1750; en 1773, 421,597, de telle sorte que l'accroissement a été de 61,597 en 23 ans. Il faut l'attribuer au *monti frumentarii*, qui fournissent à crédit du blé de semence aux fermiers hors d'état de l'acheter (*ibid.*, p. 46). Le bétail, en 1771, consistait en 1,710,259 vaches, etc.; 185,266 bœufs de travail, chevaux, juments, veaux d'élève (*ibid.*, p. 550).

Bœufs de travail	97,753
Vaches pleines	13,099
Veaux, *umimansiti* (bouvillous)	8,080
Chevaux et juments	66,334
Porcs	152,471
Bœufs et veaux, *rudi*	58,770
Vaches et génisses, *rudi*	166,468
Chèvres	378,201
Boucs	42,597
Moutons	768,250
Béliers et wethers	143,502
	1,895,525

(*Rifiorimento della Sardegna*, t. II, p. 148.)

Le déplorable état de ce pays ressortira mieux du calcul de son étendue. Templeton l'évalue à 6,600,000 acres; mais il en donne 49,450,000 à l'Angleterre, qui, en réalité, contient 46,915,933 acres. A ce compte, la Sardaigne en a 6,261,782. Le nombre des chèvres et des moutons étant de 1,332,550, cela fait une tête pour 5 acres environ. Je ne crois pas me hasarder à dire, sans connaître le pays, que, même sans culture, il

n'en ont pas davantage. A Vicence la république a consacré 4 *campi* à cet usage. A Padoue elle a mis un jardin d'environ une douzaine d'acres, que j'ai visité, sous la direction de M. Pietro Arduino. Florence en possède un semblable, fort bien tenu par M. Zucchino.

Venise. — Personne n'a montré autant de sagesse que les Vénitiens en chargeant un homme que, par ses écrits, l'on pourrait croire versé en agriculture (M. Arduino), de parcourir leur territoire, d'y examiner l'état de l'agriculture, de voir ce qui lui manquait, les améliorations à y apporter et de tracer en conséquence aux sociétés formées dans les grandes villes de la république les mesures à prendre pour l'avancement de la prospérité publique. Le projet était admirable; malheureusement tout dépend de la mise en œuvre et j'aurais jugé dès l'abord qu'il n'atteindrait pas son but en ce qui touche aux académies, car nulle d'entre elles ne repose sur des principes qui nous permettent de supposer, chez leurs membres, des connaissances pratiques, sans lesquelles il n'y a que des idées chimériques et des recherches vaines.

pourrait bien nourrir une tête par acre. Ce serait déjà 6 millions; et si nous comptons les toisons à 3 sh. 4 d. (4 fr. 15 c.) seulement, la laine seule offrirait un revenu de 1 million sterling (25 millions de francs). On dit que c'est le prix demandé par le roi à l'impératrice de Russie. Celui qui en donnerait le double ferait encore un magnifique marché, eu égard aux améliorations possibles. Les domaines s'y vendent pour peu de chose, même avec les pleins droits y attachés. Sous un tel climat, on aurait de la laine égale à celle des mérinos, en admettant que l'on ne cultivât que pour fournir aux moutons de la nourriture d'hiver, et qu'on leur livrât le reste des terres en parcours; la seule exportation de la laine produirait 2 millions sterling de revenu (50 millions de francs).

Gemelli rapporte que la laine sarde pourrait rivaliser avec le mérinos; mais on n'élève les moutons que pour fournir des agneaux et du fromage, des peaux pour vêtement; et la laine, négligée, n'est bonne qu'à fabriquer les serges du pays. (*Note de l'auteur.*)

C'est peut-être ici le lieu de faire remarquer qu'à Venise l'Etat a formé sous le nom de ***Beni inculti*** une institution qui, bien qu'elle ne soit pas une académie, a le même objet en vue avec plus d'autorité. Elle date de 1556 en 1768; on y a réuni les ***Deputati di agricoltura***. On m'a dit qu'elle avait autrefois exercé un grand pouvoir et effectué beaucoup de bien, mais que maintenant on a ouvert, au conseil des Quarante, un appel contre ses décisions qui entraîne de grandes dépenses et de grands désastres.

SECTION II

DES IMPÔTS

PIÉMONT. — CENTALLE. — L'impôt foncier, près de la ville, sur une terre de 800 à 1,000 liv. la *giornata*, est de 6 à 7 liv.; on peut dire 1/6 de la rente, en admettant que la terre donne 5 p. 0/0. Le propriétaire, en outre, paie 1 liv. de capitation pour lui-même et pour tous ceux de sa famille qui ont 7 ans passés. Le fermier a les mêmes charges; mais ce qui est bien pis, il doit 25 *s.* par vache, et 50 *s.* par bœuf. Le sel est un monopole : sa consommation s'évalue à 8 lb. par personne passé 5 ans, 4 lbs par bête à cornes, 1 lb. par mouton ou par chèvre, et 1 lb. en sus par vache laitière : prix 4 *s.* la lb.

TURIN. — Pas de capitation. *Entrées*, 8 *s.* par *brenta* (36 bouteilles) de vin, 4 *den.* par lb. de viande : la lb. de sel vaut 4 s. Le foin paie 1 *s.* par *rubbio*, *à l'hôtel de ville*, pour

l'éclairage des rues. Il n'y a pas d'autres impôts que les entrées. L'impôt foncier est en général de 4 *liv.* par *giornata*. On compte 8 lbs de sel à 4 *s.* par bête à cornes, 4 lbs par chèvre, mouton ou veau, 8 lbs pour chaque individu de la famille; tout ce que l'on prend en sus ne coûte que 2 *s.* la lb. La capitation est, à la campagne, de 1 *liv.* par personne au-dessus de sept ans.

DÉTAIL EXACT ET AUTHENTIQUE DES REVENUS DU ROI DE SARDAIGNE

En 1765, ils ne montaient qu'à 7 millions de *liv.* (306,250 liv. st. (7,656,250 fr.)

Douanes, impôts indirects et gabelles..........	14,000,000 *liv.*
Impôt foncier, montant à 7 ou 8 0/0..........	6,000,000
Tiers de l'impôt foncier payé par le clergé depuis 1781	500,000
Addition à l'impôt foncier pour faire la route de Nice..................................	100,000
Contribution des juifs........................	15,700
Vente des biens en déshérence revenant à la couronne..................................	800,000
Droits perçus dans les cours de justice........	110,000
Sel dans les provinces d'Alexandrie et de Novare.	65,460
Enregistrement des actes publics et contrats....	276,100
Postes.......................................	300,000
Loterie, poudrières, fabriques royales de glaces, mines, salines, etc	3,000,000
TOTAL à l'exclusion du dernier article (1).	22,167,260 *liv.*
Ou en monnaie anglaise.....	1,158,813 l. st.
	(28,970,325 fr.)

(1) Voici un autre compte :

Sale (sel)................................	3,504,233 liv.
Tabacco (tabac)........................	2,415,297
Dogana (douanes)......................	2,377,673
A reporter :	8,297,203

DÉPENSES.

Intérêts de la dette publique (1).........	4,738,840 *liv.*
Armée (2)............................	10,700,000
État-major............................	359,044
Fortifications, résidences royales, édifices publics............................	1,458,998
Maison du roi.........................	2,500,000
Frais de perception....................	3,572,398
Cassette privée du roi................	711,425
Total......	24,040,705
En monnaie anglaise.......	1,202,035 liv. st.
	(30,050,875 fr.)

Si l'on admet 2,882 lieues carrées de France pour l'éten-

Report....	8,297,203
Carne (viande)........................	1,240,230
Carta bollata (papier timbré...........	249,103
Polvere (poudre)......................	215,788
Contravenzioni (amendes)..............	22,340
Gabella giuochi (ferme des jeux)........	137,389
Regio lotto del seminario (loterie royale).	388,487
Gran cancelleria (grande chancellerie)...	162,537
Dritti d'insinuazione (droits d'insinuation).	44,647
Regie poste (postes royales).............	394,214
Domaniali (revenus privés)..............	412,884
Casuali (droits éventuels)...............	1,449,548
	13,044,370

En 1783, la Sardaigne donnait 1,318,519 *liv.* et avait 450,000 habitants.
(*Note de l'auteur.*)

(1) La dette monte à 58 millions de *liv.* à 4 0/0 d'abord, réduits maintenant à 3 1/2; les fonds sont au-dessus du pair. Il y a pour 17 millions de billets de banque, qui, en principe, rapportaient 4 0/0, mais dont l'intérêt, tombé ensuite à 2, est nul à présent.
(*Note de l'auteur.*)

(2) Garde......................... 1,397

A reporter : 1,397

due des États de terre ferme, le revenu monte à 10,920 *liv.* par lieue carrée, et comme la population est de 3,000,000 d'habitants, chacun d'eux paie 8 *liv.* 2 *s.* 1/3. La Savoie donne pour sa part 2,432,137 *liv.*, le Piémont 11,444,578 *liv.*, les provinces acquises par les traités de Worms et de Vienne 1,972,735 *liv.*

MILANAIS. — MILAN. — 1 *liv.* par chapeau manufacturé; 7 *s.* 1/2 par lb. de soie à l'exportation. Presque toutes les denrées paient ***entrée*** aux portes de la ville. Vin, 42 *s.* la ***brenta***, de 96 ***bocali*** de 28 onces, un peu moins d'une bouteille. Sel, 12 *s.* à la ville, 11 *s.* 1/2 à la campagne. Personne n'est obligé d'en prendre plus qu'il ne lui convient.

MOZZATA. — La répartition de l'impôt foncier se fait dans le Milanais au moyen d'un ***cadastre*** appelé ***censimento;*** toutes les propriétés y sont portées et chaque commune a la carte qui la regarde déposée à la paroisse. Il a été terminé en 1760, sous le règne de Marie-Thérèse, après 40 ans de travaux. Toutes les terres ont été évaluées et imposées à 26 ***deniers*** (1 s. 6 *den.*) par ***écu***. Les contradictions abondent, aussi bien à Milan que dans les écrits des voyageurs,

Report.....	1,397
15 régiments de ligne.........	17,784
12 régiments de milice........	7,200
1 légion.....................	1,718
	28,099
Invalides....................	2,400
Divers.......................	1,141
Infanterie...................	31,640
Cavalerie et dragons.........	3,289
	34,929
Sur ce nombre, les étrangers comptent pour	7,536

(*Note de l'auteur.*)

au sujet de cet impôt. A mon arrivée, des gens très-sensés me dirent qu'il s'élevait au moins à 50 p. 0/0 du produit. M. de Lalande, dans son *Voyage en Italie*, tom. I, p. 291, 2e édit., prétend qu'il est égal au tiers du revenu ou à la moitié du *produit net*, erreur palpable due au jargon des *économistes*, qui enveloppe d'un épais brouillard les choses les plus simples. M. Roland de la Platière avance avec aussi peu de vraisemblance qu'il dépasse la moitié du *revenu net*. Ces messieurs semblent avoir ignoré que les instructions des premiers commissaires chargés de ces travaux portaient qu'ils coteraient la terre au-dessous de sa valeur. Ils ne prennent pas davantage en considération les progrès réalisés pendant près de trente ans, tandis que le *censimento* n'a pas varié. Lorsqu'ils viennent donc parler de 50 p. 0/0, d'un 1/3, de n'importe quelle proportion, ils se trompent nécessairement, car personne ne sait actuellement la valeur du duché, ni ne peut dire la relation de l'impôt au revenu réel. Quand je m'aperçus de la confusion jetée sur ce sujet par ceux qui m'avaient précédé, j'en conclus que le seul moyen d'arriver à la vérité était d'interroger les gens de la campagne et de ne faire aucun fonds sur les assertions générales si communes dans les grandes villes. En examinant ici la valeur, la rente, le produit et les charges de 100 *pertiche*, je parvins à me faire une idée exacte sur ce sujet. J'ai noté dans le chapitre sur la production que 100 *pertiche* donnent en grains, en vin et en soie un revenu brut de 1,836 *liv.*, sur lesquelles 785 *liv.* forment la part du propriétaire. Cette terre vaut 128 1/3 par *pertica* ou 12,833 *liv.* les 100, et paie un *censimento* de 15 *s.* 1/2 par *pertica* ou 77 *liv.* les 100. L'impôt est payé par le fermier; s'il n'y en avait pas, les 77 *liv.* reviendraient au propriétaire; son revenu serait alors de 862 *liv.* Or, il paie 77 *liv.* pour cette

somme ou 8 $\frac{804}{862}$, ou 8 liv. 18 s. pour cent ou 1 sh. 9 d. par liv. st. (2 fr. 15 c. sur 25 fr.). Telle est pourtant la légère erreur commise par les gens de la ville et les voyageurs français quand ils viennent nous parler de 50 p. 0/0, d'un tiers, de la moitié du ***produit net*** et du ***revenu net!*** Ajoutons aussi que la moitié seulement de ces 77 ***liv.*** entre dans le trésor du souverain, l'autre moitié est retenue par les communes pour l'entretien des routes, des ponts et autres charges locales, y compris quelquefois une partie de ce qui est assigné au ***curé.*** En pareil cas, on acquitte à la fois, en donnant 1 sh. 9 d. par liv. st., la contribution foncière, la dîme et la taxe des pauvres, qui, en Angleterre, montent ensemble à 8 ou 10 sh. par liv. st. (de 10 à 12 fr. 50 c. sur 25 fr.). Mais, bien que ce fardeau soit insignifiant en comparaison de celui qui nous écrase, 1 sh. 9 d. forment encore une proportion trop élevée et amoindrissent trop l'intérêt des capitaux confiés à la terre ; car, ne l'oublions pas, ce taux comprend aussi les améliorations ; 1 sh. 9 d. nous représentent probablement 3 sh. ou 3 sh. 6 d. il y a 25 ans ; ce sont les améliorations qui ont amené cette réduction, améliorations lentes et silencieuses, venant de la prospérité générale en Europe et de l'accroissement graduel des prix. Si l'on se hasardait à grever de 8 3/4 p. 100 les nouvelles acquisitions foncières, il n'y aurait pas une livre employée de cette façon. Les biens ecclésiastiques et ceux des établissements de bienfaisance sont exempts d'impôts.

Il est évident que ce ***censimento*** change dans chaque paroisse du duché ; il varie en raison de l'exactitude de l'estimation primitive, des améliorations effectuées depuis, de mille autres circonstances. Tel qu'il est, les propriétaires s'en arrangent ; l'impôt, tout en étant lourd, n'est pas insupportable ; il donne de plus à la propriété une sécurité de

grande importance, toutes les mutations se faisant sur les indications du cadastre de la paroisse.

Les Milanais regarderaient toute atteinte que l'on y porterait comme une ruine certaine pour le pays, et avec juste raison. Des bruits ont couru que l'empereur pensait à ordonner une nouvelle estimation ; mais la confusion, les désordres qui en résulteraient iraient quelquefois plus loin que la cour ne l'imagine et entraîneraient des conséquences fort inattendues peut-être. L'opinion générale à cet égard est certainement très-juste; de toutes les calamités auxquelles un pays est sujet, il n'y en a pas de plus désastreuse que les perpétuelles variations de l'impôt foncier (1).

Outre cet impôt direct, il y a une capitation portée sur le même rôle, à l'exemple de ce qui se fait en Angleterre, où plusieurs taxes sont confondues dans une même cote. A Mozzata, sur 1,300 âmes occupant 15,173 *pertiche*, 382 paient la capitation : d'où il suit que 100 *pertiche* paient la capitation de 3 personnes, ou 22 *liv.* 1/2.

Codogno. — Les vacheries en terrain irrigué se vendent en général 300 *liv.* la *pertica* et se louent *net* 10 *liv.*, toutes les charges publiques étant laissées au fermier. Voici un compte :

	liv.	s.
Fermage dû au propriétaire..............	10	0
Taxe pour la distribution de l'eau.........	1	0
Censimento pour le prince et la commune.	2	5
	13	5

(1) Notre système est éminemment sage, par cela seul qu'il stimule au plus haut degré possible l'activité humaine. La conséquence de changements continuels dans l'estimation des biens est l'arrêt de toutes les améliorations projetées par des cultivateurs entreprenants. Il faut que ceux-ci soient assurés de jouir de l'accroissement de valeur qu'ils ont obtenu à force d'industrie. L'inégalité de l'impôt foncier est un fait accepté et

Rejetons la *livre* de charge locale : il résulte donc que 12 *liv.* 5 *s.* doivent payer 2 *liv.* 5 *s.* ou bien 18 $\frac{90}{245}$ pour cent, soit 3 sh. 8 d. par liv. st. (4 fr. 60 sur 25 fr.), c'est-à-dire le double de ce qu'acquitte le pauvre pays de Mozzata, on l'aurait deviné. Les améliorations datent de loin dans le Lodésan; il n'y en a probablement pas d'autres que celles qui sont communes à tout le duché et viennent plutôt de l'extension du bien-être en Europe que d'efforts particuliers à ce pays ; mais cet effet se fait mieux sentir par le défrichement des terres incultes et les progrès de l'agriculture dans des pays plus pauvres. C'est probablement ce qui est arrivé ; la différence était loin d'être si grande lors de l'établissement du *censimento*, preuve suffisante que la culture a plus avancé dans ces contrées pauvres que dans les autres, qui, une fois bien irriguées, ont peu de chose à faire en plus. Remarquons ici encore combien sont exagérées les relations de MM. de Lalande et Roland de la Platière.

TREVIGLIO. — *Censimento* à 430 *liv.* sur 400 *pertiche* et 6 maisons. Rente, 7, 9 et 12 *liv.* la *pertica ;* moyenne, 8 *liv.* ou 3,440 *liv.;* c'est environ 12 p. 0/0 ou 2 sh. 4 d. par liv. st. (2 fr. 90 sur 25 fr.).

Je ferai remarquer en terminant ce qui a rapport au Milanais, qu'en 1765 le duché contenait 14 millions de *pertiche* et que, déduction faite des lacs, des routes, etc., etc., il en restait 11,367,287, dont 5,098,758 en terres arables (*Bilancio dello Stato di Milano presentato à S.E. conte di Firmian.* In-12) (1). On a avancé plus tard (*Opere del conte*

sous-entendu dans toutes les transactions. (Jacini, *Prop. fond. in Lombardia*, 3e édit., p. 69.)

(1) Le relevé des terres de la Lombardie, donnant un revenu si faible qu'il soit, présente une étendue de 30,617,791 perches de Milan, ou



Carli, t. I, p. 232) que le *censimento* levait pour l'empereur 5,106,004 *liv.* 11 *s.* 9 *d.;* admettons que les communes en prissent autant, 11 millions de *pertiche* à 10 millions de *liv.* donnent environ 18 *s.* par *pertica* (1).

Dans l'*Epilogo della scrittura censuaria della Lombardia austriaca*, manuscrit envoyé au *Board of agriculture* à Londres par le comte Wilczek, premier ministre du Milanais, on trouve l'évaluation cadastrale suivante :

Milano	40,139,942 *scudi.*
Mantova	14,487,423
Pavia	6,173,740
Cremona	15,112,042
Lodi	11,014,562
Como	2,153,626
Valeur totale	89,081,337

Si, par conséquent, la contribution fermière ne rend que

2,004,000 hectares, sur une étendue totale de 2,141,700 hectares; le reste, ou 137,700 hectares, est occupé par les routes, les places publiques, les lacs, les cours d'eau, les glaciers, les rochers dénudés, tous les espaces forcément improductifs.

Un peu plus de la moitié des terres imposées, ou 17,300,000 perches de Milan (environ 1,132,700 hectares), est soumise à la culture ordinaire; l'autre moitié ne donne guère que du bois ou des pacages; on y range le terrain occupé par les maisons.

Au milieu même des endroits les mieux cultivés, on rencontre des espaces infertiles, comme landes, marais, bruyères (*brughiere* en dialecte lombard). Les premières embrassent 360,000 perches de Milan (24,000 hectares) ; les bruyères, 270,000 perches de Milan (18,000 hectares); les marais les plus fameux sont les *Most*, de Crémone, qui couvrent 15,000 perches de Milan (environ 1,000 hectares) ; on en trouve le long de tous les lacs et cours d'eau. (Jacini, *La proprietà fondiaria in Lombardia*, 3e édit. 1857, p. 58.)

(1) Il faut tenir aussi compte de ce fait, que, dans le Milanais, tout père de 12 enfants vivants, ou de 11 enfants vivants et ayant sa femme enceinte d'un douzième, est exempt de toutes taxes personnelles et favorisé, quant aux taxes royales, provinciales ou municipales, de 45 0/0 de remise. (*Opere del conte Carli*, in-8°, t. I, p. 254.)

10 millions, elle ne s'élève qu'à 2 0/0 pour le capital ci-dessus énoncé (2).

VÉNITIEN. — **Brescia.** — La contribution foncière se monte à 1 *liv.* 3/4 par *jugero*, environ 7 d. par acre angl. (1 fr. 80 par hectare); mais tous les produits sont taxés : le blé et le seigle à 11 1/2 *soldi* du pays ou 18 *soldi correnti* la *soma* ou *sacco* de 2 *stara* de Venise ou 88 lbs. Cette taxe hors de la ville (*senza portata in villa*) correspond à 5 d. le bushel angl. (1 fr. 40 l'hectolitre). Le millet, le maïs, etc., 12 *soldi* le *sacco* ou environ 3 1/2 d. le bushel (96 c. l'hect.). Le foin 12 *s.* 3 *d.* 1/5 le *carro* de 100 *pese* ou environ 6 d. la tonne angl. (60 c. les 1,000 k.).

VÉRONE. — Les prairies du Véronais acquittent leurs impôts en fournissant la cavalerie de foin au-dessous du cours. La contribution foncière est de 24 *s.* par *campo* ou environ 10 d. par acre angl. (2 fr. 60 par hectare), indépendamment des *entrées* (*dazio*), levées par la municipalité sur toutes les denrées, et qui se montent à 2 0/0 de leur valeur environ ; le reste est perçu par l'Etat. Le foin, 24 *s.* le *carro ;* le blé 10 *s.* le sac ; le maïs, 1 *s.* 1/2. Le bétail est imposé d'une façon désastreuse, 1/2 *zecchino* par paire de bœufs ; un peu moins pour les vaches ; les moutons paient aussi tant par tête.

Vicence. — Sel, 6 *s.* la lb ; viande, 3 *s. d'entrée* (*dazio*) ; un sac de blé, 4 1/2 *s.*; un sac de farine de 180 lbs, 3 *liv.* 2 *s.*; tout est taxé à l'entrée. Contribution foncière, 2 *liv.* le

(3) Les prélèvements de cette nature ne sont pas moins de 36 0/0 du revenu. En résumé, notre pays, dont l'étendue est la trentième partie, et la population la quatorzième partie de celles de l'empire d'Autriche, verse au trésor un neuvième des ressources publiques de la monarchie, et notre sol, dont un peu plus de la moitié est en culture, supporte un impôt foncier égal à celui du reste des autres provinces. (Jacini, *Prop. fond. in Lombardia*, 3ᵉ édit., p. 135.)

campo; capitation, 2 *liv.* par individu au-dessus de 7 ans.

PADOUE. — Contribution foncière, 20 *s.* le *campo*, plus 10 ou 15 *s.* pour les dépenses occasionnées par les rivières; mais le montant de cette taxe est incertain.

VENISE. — Le bétail n'est pas imposé dans la Polésine, Contribution foncière dans les Etats de terre ferme: terres arables, 2 *liv.* le *campo;* prairies, 1 *liv.* 10 *s.*; bois, 10 *s.* La boucherie est un monopole dans la ville. Tout ce qui entre est sujet à des droits qui s'élèvent très-haut pour le vin. Le tabac est aussi l'objet d'un monopole rapportant 50,000 ducats par mois pour toute l'étendue du territoire et garanti par les rigueurs en usage dans les Etats despotiques; le sel également. Les héritages, hormis ceux d'un père, sont grevés de 5 0/0 sur le montant du capital; une femme y est toujours sujette, le bien lui vînt-il de son père ou de son mari. Infâme tyrannie! Venise paie à elle seule le 1/6 du revenu de l'État.

ÉTATS DU PAPE. — BOLOGNE. — J'ai trouvé ici l'une des choses les plus curieuses que présente l'Italie en fait de taxes; c'est que, malgré la mauvaise réputation générale du gouvernement romain, et quelque détestable qu'il puisse être dans d'autres provinces, il se montre dans le Bolonais le moins exigeant de l'Europe. Quatre chapitres forment la répartition du montant des taxes: 1° le pape; 2° la municipalité; 3° les écoles universitaires; 4° les digues contre les inondations. Des quatre on a quelques raisons de croire que celui du pape est le moins chargé. Contribution foncière en général, 2 *bajocchi* la *tornatura* ou environ 2 d. l'acre angl. (50 c. par hectare). Les terres sujettes aux inondations donnent 5 *bajocchi* en plus. S. S. ne perçoit dans la ville que les droits sur le vin et quelques autres de peu d'importance.

Ceux qui frappent le sel, le poisson, la viande, les cocons (ils acquittent une très-minime redevance), la mouture, appartiennent à la ville. La plus lourde charge que Bologne supporte est l'intérêt d'une dette d'environ un million sterling (25,000,000 fr.). Le produit de la douane s'applique aux leçons faites dans les écoles publiques et au jardin botanique. Une légère capitation est levée à la ville comme à la campagne. En somme, tout cela est si peu de chose, que personne ne s'en ressent ni ne s'en plaint.

TOSCANE. — FLORENCE. — Tout ce qui a rapport à un pareil sujet, dans les États du prince le plus éclairé de l'Europe, acquiert un immense intérêt. Si le lecteur connaît, au moins un peu, le déluge d'écrits dont les *économistes* ont inondé la France il y a quelques années, il doit savoir que, lorsqu'on réfutait leurs arguments en faveur d'un impôt unique reposant sur le sol, ils en appelaient à l'expérience et citaient la Toscane, où, disaient-ils, leurs idées étaient mises en pratique. J'étais avide de m'en instruire par moi-même. Le peu que j'en vais dire fera voir sur quoi se basaient ces messieurs lorsqu'ils s'écartaient de la pure spéculation.

Mes recherches furent actives; mais le grand-duc avait fait tant de modifications (chaque année apportant la sienne plus sage et plus humaine que celles qui l'avaient précédée), qu'il n'était pas aussi aisé de s'en former une opinion précise, que l'on serait porté à le croire. Je ne donne ce qui suit que comme des motifs pour encourager d'autres voyageurs, auxquels une plus longue résidence le rendra plus facile, à examiner à fond un sujet aussi important.

L'évaluation dont on se sert actuellement remonte à 1394; elle n'a plus, par conséquent, aucun rapport ni avec la valeur, ni avec le rendement de la terre; quelques améliora-

tions qui aient été effectuées, l'impôt reste le même. Certains propriétaires s'en sont même affranchis en achetant, par le versement de sommes déterminées, une exemption perpétuelle : preuve d'une confiance singulière dans le gouvernement. La partie afférente aux communes pour les routes, etc., etc., n'était pas rachetable de la même façon et a pu, sans qu'on violât aucun engagement, s'accroître successivement; elle dépasse le dixième de la rente nette. Capitation de 1 1/2 *liv.* à 4 *liv.* par tête (la *liv.* = 8 1/2 d. angl., environ 0 fr. 90 c.). Cette capitation se paie dans toute la campagne, excepté pour les enfants de moins de 3 ans, et dans toutes les villes, excepté Florence, Pise, Sienne et Livourne, qui la remplacent par des *entrées*. Le bétail n'est pas imposé. Les bouchers de campagne paient 1 *s.* par lb. (un peu moins de 1/2 d. par lb. anglais). Dans un district de 7 milles de long sur 4 ou 5 de large, la boucherie verse, chaque année, au trésor 500 *scudi*. Comme tout monopole, cette taxe est nuisible; un paysan n'a pas le droit de saigner son pourceau pour le vendre, à moins de donner 5 à 6 *liv.* La boulangerie est libre. Les douanes prélèvent à toutes les frontières et dans tous les ports des droits à l'importation et quelques-uns à l'exportation. Les *entrées* des villes frappent toutes sortes de marchandises et de denrées.

Il y a une *dîme* sur la rente des maisons. Chaque transaction un peu importante nécessite du papier timbré. Les mutations foncières, par vente ou succession collatérale, ainsi que les donations mobilières, par legs ou contrat de mariage, acquittent une taxe très-lourde et très-impolitique de 7 0/0. La gabelle a été réduite, il y a 6 mois, de 4 à 2 *grazie*, mais en même temps le grand-duc a fait d'Empoli le seul grenier à sel, et, comme il en résulte de très-grands

frais de déplacement, il a augmenté les contributions foncières de façon à ne livrer le sel à 2 *grazie* qu'aux pauvres seulement, en recouvrant le reste sur les riches au moyen du charroi. Le tabac formait aussi un monopole et donnait, avec le sel, une *liv.* par tête pour toute la population du duché, soit 1 million. Les *entrées* atteignent encore un taux assez élevé; ainsi, un veau paie 6 *liv.;* un porc 5 *liv.* par 100 kil.; le blé rien, la farine 10 *soldi* (il y a 20 *soldi* par *liv.*); les fèves 2 *s.;* une charretée de foin de 3,000 lbs. 4 *liv.*, une de paille de moins de 2,000 lbs. 2 *liv.* Les maisons sont aussi sujettes à une taxe annuelle; Florence seule rend 22,000 *scudi* pour cet unique article. On doit croire que le paiement en est strictement exigé, le grand-duc ayant ordonné que tous ses palais, sa fameuse galerie, etc., etc., y fussent soumis. Sage politique et bien différente du scandaleux système d'exemption en vigueur chez nous! Lorsqu'au temps des désastres on augmenta la capitation en France, Louis XIV voulut que le dauphin lui-même et tous les princes du sang y fussent astreints, afin que la noblesse ne cherchât pas à s'y soustraire.

A ma grande surprise, je trouvai la loterie organisée. Les domaines du souverain étaient immenses; Léopold ne manqua jamais de s'en défaire chaque fois qu'il se présenta des conditions avantageuses; mais il en reste encore beaucoup. On discutait à Florence la valeur de cette mesure. Un homme de beaucoup de talent blâmait ces ventes, croyant qu'il n'y avait pas de mode de perception supérieur à la possession de la terre. Son opinion ne me paraît pas valable : si on opère sur une grande échelle (et autrement, cela ne vaut pas d'être discuté), on éprouve des pertes considérables; l'administration, la culture sont défectueuses et d'autant plus que le domaine est plus étendu. S'il prend assez de dé-

veloppement pour constituer un revenu public, alors la question est jugée du premier coup d'œil et tout le monde conviendra que c'est le moyen le plus dispendieux de fournir aux dépenses du souverain.

On conclura aisément de ce qui précède, et la liste est loin d'être complète, que M. de Lalande n'avait pas entièrement raison de prétendre que « *le projet du gouvernement est de réduire toutes les taxes dans la Toscane à un impôt unique qui se percevra sur le produit net des terres.* » C'est la vieille assertion des *économistes;* mais, en réalité, si telle a été l'intention du gouvernement, il s'est bien éloigné du plan primitif, car il n'y a pas en Europe une taxe qui ne se retrouve en Toscane.

On m'a dit cependant que le grand-duc avait eu une haute idée de ce projet; mais il ressort de sa conduite après vingt ans de règne qu'il l'a jugé tout à fait impraticable quelque séduisant qu'il soit en théorie. Il a bien pu en parler, mais il avait trop de bon sens pour se livrer à une expérience aussi hasardeuse, aussi pleine de dangers. Il a accordé aux municipalités le droit de s'imposer pour l'entretien des routes, des ponts, des écoles, des édifices publics, le traitement des instituteurs, etc., etc. Parmi cette multitude d'impôts on n'en trouve cependant aucun sur les manufactures de certains articles, comme le cuir, le papier, etc., etc.

On peut porter le revenu total du grand-duc à 1 million de *scudi* (valant 5 sh. 8 d. chaque), acquitté par environ 1 million d'habitants occupant plus d'un millier de milles carrés; soit 283,333 liv. st. (7,083,325 fr.). Telle est l'opinion générale à Florence; mais il y a de fortes raisons de croire qu'elle se trompe en moins et que, tout bien compté, ce revenu monte à 400,000 liv. st. (10,000,000 fr.). Suivant ce calcul, la Toscane serait le pays le moins imposé de l'Eu-

rope, chacun n'y payant que 8 sh. (10 fr.). Nous autres, nous payons 6 fois davantage.

MODÈNE. — Les Modénais évaluent l'ensemble des impôts comme équivalant à 1/5e du produit brut de la terre ; évaluation entachée d'erreur, les impôts étant de natures très-variées. Dans le *censimento* ou *cadastre* du duché, les terres sont estimées à moitié de leur valeur et imposées à 1 0/0, ce qui correspondrait à 6 sh. par liv. st. ; il est évident qu'on ne se livre pas à une telle énormité.

Le *censimento* donne la plaine comme composée de 67,378 pièces de terre, s'étendant sur 738,809 *biolche* de superficie. Le revenu total actuel se monte à 300,000 *zecchini* (142,000 liv. st. = 3,550,000 fr.), dont les 2/3 vont au trésor du prince, le restant servant aux dépenses municipales et aux routes, ponts, digues, etc., etc. Beaucoup de taxes sont onéreuses et soulèvent de nombreuses plaintes.

Outre la contribution foncière ci-dessus mentionnée, les fermes générales rendent 55,000 *zecchini*. Le grain doit être moulu aux moulins du duc moyennant 3 *paoli* par sac de 300 lbs de 12 onces. La gabelle vend 22 *bolognini* la lb. de sel blanc, 8 *bol.* le sel gris. Le tabac à priser paie 1 *paolo* par lb. De nombreuses affaires exigent l'emploi de papier timbré. Un cheval est taxé à 20 *bol.*, un bœuf à 10, un mouton ou un porc à 4. Toute personne absente de l'État pendant un an doit payer pour cette absence. La ville perçoit des *entrées* suivantes : 1 charretée de bois, 20 *bol.;* 1 sac de blé, 3 *bol.;* 1 charretée de foin, 20 *bol.;* de fagots, 20 *bol.;* la viande, 4 *bol.* la lb. ; le vin, 14 *liv.* la mesure de 12 *poids* de 25 lbs (chacune de 12 onces) ; le café 2/3 de *paolo* par lb. Droits des mutations sur la terre, 5 0/0.

PARME. — Les revenus de ce duché sont les 2/3 du pré-

cédent. La contribution foncière est de 50 *s.* la *biolca* (environ 9 d. par acre angl. = 2 fr. 30 c. par hectare). Les paysans sont soumis à une capitation variable, 18 *liv.* (de 2 1/2 d. chaque) par homme non enrôlé dans la milice, 3 1/2 ou 4 *liv.* dans la cas contraire ; 15 *liv.* pour la femme d'un homme non enrôlé. Ces soldats s'exemptent du service moyennant 24 *s.* par mois. Leur engagement dure 25 ans, après quoi ils conservent toujours leurs priviléges : ils ne paient également le sel que la moitié du prix exigé des autres, 6 *s.* au lieu de 12. Un *métayer* enrôlé paie en tout 60 *liv.* de contributions.

SECTION III

DE LA DIME ET DES BIENS ECCLÉSIASTIQUES

PIÉMONT. — La dîme est insignifiante : partout je m'en suis enquis et j'ai trouvé que la plus grande partie des terres en est exempte; sur celles qui en sont grevées, elle ne va pas au delà du 20e au 15e du produit (1).

MILANAIS. — De Milan à Pavie il n'y a pas de dîmes, les *curés* sont payés par des fondations. Dans le village où je m'arrêtai pour examiner les vacheries, le curé a 21 *stara* de riz, 12 de seigle, 4 de blé, 300 lbs du meilleur foin d'une

(1) En Sardaigne, les dîmes sont onéreuses. On donne le dixième du grain, plus le neuvième de ce dixième pour le battage, et le cinquième du même dixième pour le charroi. (*Rifiorimento della Sardegna*, t. I, p. 146.) (*Note de l'auteur.*)

des plus grandes fermes. Il reçoit en outre quelques subsides en nature, mais se montant à peu de chose et jamais accordés à titre de dîme.

A Mozzata, comme partout ailleurs, cela vaut à peine qu'on en parle. Les céréales y sont sujettes, mais seulement sur les terres *depuis longtemps en culture* (1), car les ancêtres de ce peuple avaient trop de bon sens pour permettre à l'église de dîmer le résultat des nouvelles améliorations. Jamais semblable idée ne se fût emparée de leur tête ou de leur cœur ! Les terres ainsi grevées sont pressées autour des villages et ont dû être mises en valeur depuis des siècles : encore ne supportent-elles cette charge que pour les céréales le plus communément cultivées autrefois et non pas sur les autres cultures. Il y a à cet égard de nombreuses différences, mais en aucun cas la dîme n'excède le 16ᵉ, ordinairement elle va du 20ᵉ au 17ᵉ. Tout ne va pas au *curé*, il n'en a guère que le quart ; une moitié revient aux chanoines de quelque église éloignée ; le quart restant est vendu à un grand seigneur, à charge par lui d'entretenir l'église. On ne saurait rien fixer de général, sinon que le fardeau est assez léger pour que personne ne s'en plaigne.

Les biens ecclésiastiques du Milanais saisis par ordre de l'empereur Joseph étaient d'une valeur immense. De Pavie à Plaisance tout était dans les mains des moines. Le comte de Belgiojoso a pris à bail de l'empereur 36 vacheries, sur lesquelles il gagne 50,000 *liv.* par an. Le revenu ainsi saisi s'élevait pour la seule ville de Milan à 5,000,000 de *liv.*,

(1) Notons ici un passage remarquable de Giulini. A la date de 1147, il s'exprime ainsi : « *Finalmente si proibisce a ciascheduno esiger le decime dai terreni di nuovo coltivati* » (t. V, p. 459). « Défense est faite définitivement à qui que ce soit de lever la dîme sur les terres nouvellement défrichées. » (*Note de l'auteur.*)

et l'on m'y disait que pour l'ensemble de la monarchie autrichienne il était de 20,000,000 florins (50 millions de francs).

A Codogno et dans presque tout le Lodésan, tous ceux que j'interrogeai sur la dîme me répondirent qu'elle ne mérite pas qu'on en fasse mention.

VENITIEN. — Près de Vérone les mûriers sont exempts : le froment paie 1/12ᵉ en quelques endroits, moins en d'autres ; le millet, le maïs, etc., etc. de 1/15ᵉ à 1/13ᵉ, mais rien absolument s'ils sont coupés en vert pour fourrage, comme les vesces, les pois chiches, etc., ainsi qu'il ressort d'un mémoire publié récemment à Venise (*Raccolta di Memorie delle pubbliche Accademie.* In-8°, 1789, t. I, p. 197). La dîme des prairies est réduite en raison de ce qu'elles doivent approvisionner la cavalerie à un prix inférieur au cours du marché. Près de Vicence le taux est du 10ᵉ au 41ᵉ. Près de Padoue le froment seul donne 1/10ᵉ : pour les vignobles, le fermier donne ce qu'il veut. Les moutons, les vaches, les mûriers, sont exempts.

ETATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Cela est si peu de chose que l'on ne put rien me préciser à cet égard ; tout le monde m'assura que cela se réduisait à rien, mais que le contraire avait lieu dans le Ferrarais.

TOSCANE. — Dans bien des pays la confiscation des biens des jésuites fut un acte de rapacité de la part de l'Etat ou du souverain ; en Toscane elle servit des desseins plus utiles. Le grand-duc en mit à part le revenu sous le nom de patrimoine ecclésiastique, et le plaçant sous la juridiction d'un nouveau tribunal, le fit servir au rachat graduel des dîmes. Cette grande réforme, si utile à toutes les classes de la société, a suivi son cours pendant de longues années. A la mort d'un titulaire, les dîmes qui lui revenaient tombent

avec lui, et son successeur jouit d'un traitement modéré, tiré soit de ce fonds, soit d'une légère addition à la contribution foncière. C'est ainsi qu'un impôt, le plus nuisible de tous, disparaît rapidement, tandis que l'agriculture toscane progresse en raison du décroissement des charges qui pesaient sur elle. Bien des monastères ont été supprimés et leurs domaines employés souvent au même usage ; mais les résultats n'ont pas été aussi satisfaisants. Les terres ne sont plus si bien cultivées et ne rendent pas autant que sous la soigneuse administration des moines. Ceci ne s'applique pas aux couvents de femmes, dont les intendants ne donnaient pas le bon exemple.

La cour a proposé dernièrement de vendre tous les bénéfices pour en employer le montant à augmenter la part des *curés;* mais à une séance publique de l'académie des Georgofili, M. Paoletti, *curé* des environs de Florence, agriculteur distingué et auteur de plusieurs bons traités, a fait contre ce projet un discours si plein de bon sens, si persuasif, qu'il n'en a plus été question, ce qui fait honneur à Léopold aussi bien qu'à Paoletti. Quand la sagesse est sur le trône, la vérité ne craint pas de se faire entendre.

On se fera une idée du taux peu élevé des anciennes dîmes par le chiffre de ce que M. Paoletti lui-même prélevait sur les 40 fermes de Villamagna : 40 *scudi* (de 5 sh. 8 d.) sans plus. Lui mort, son successeur ne recevra plus rien de cette manière. Puisque j'ai parlé de M. Paoletti, je veux rapporter de lui un trait qui ne le rend pas moins estimable que les précédents. Pendant longtemps il a fait suivre son sermon des dimanches d'une instruction agricole que ses paroissiens pouvaient écouter ou n'écouter pas, comme bon leur semblait. Son archevêque

l'ayant repris au sujet de cette si louable coutume, il répliqua que, cela ne lui faisant en rien négliger les devoirs de son ministère, il croyait que, loin de perdre, son auditoire ne pouvait que gagner à recevoir de bons conseils. Un souverain qui mérite autant de louanges que Léopold peut bien supporter quelques reproches. Pourquoi, à son tour, ne réprimanda-t-il pas l'évêque? Il eût ainsi encouragé le clergé à s'occuper d'agriculture. Pourquoi, en second lieu, ne pas accorder à un bon cultivateur, à un digne prêtre, à un excellent écrivain, de meilleure récompense qu'une petite cure? Les talents et le mérite relégués au second plan, alors qu'ils pourraient briller au premier, ne font pas la satire de celui qui en est doué, mais du prince qui ne leur donne pas la place qui leur est due.

Le grand-duc s'est aussi chargé de l'administration des biens affectés aux hôpitaux et au soulagement des pauvres; mais, selon quelques personnes, cette mesure n'aurait pas été très-louable. Les pauvres sont restés comme ils étaient, leur revenu a disparu. Dans le seul diocèse de Florence il montait à 3 ou 4 millions de *scudi*. Si cela est exact, le mal résultant de ce revenu devait être immense, et en le prenant, pourvu, comme c'est ici le cas, que ceux qui ont réellement besoin soient secourus, on a fait une bonne œuvre. Des établissements de cette nature, trop grands et en trop grand nombre, entretiennent la paresse et engendrent, par la perspective du secours, les maux qu'ils sont destinés à guérir. Les pauvres abondent en raison de ces fondations, de sorte que, si elles s'accroissent du double, on voit bientôt s'élever au double la misère qu'elles doivent secourir. Il n'y a pas d'indigent que ces secours sortent de la détresse; une industrie régulière et constante a seule ce pouvoir, ainsi

que j'ai essayé de le montrer dans mes remarques sur la France.

Le patrimoine de presque toutes les paroisses de Toscane consiste en terres, administrées par le *curé*, que la loi et son serment d'investiture l'obligent à tenir en bon état, à fumer et à faire croître en valeur. (Paoletti, ***Pensieri sopra l'agricoltura.*** In-8°, Firenze, 1789, p. 50, 2e éd.)

MODÈNE. — Pas de dîme, rien que des dons volontaires aux *sous-curés*. Les terres ecclésiastiques ont été mises à profit sur une aussi large échelle que dans tout le reste de l'Italie; mais le duc les a données aux villes pour défrayer les dépenses municipales.

PARME. — Les dîmes sont remplacées par une légère taxe, sans aucun rapport avec la récolte : une ferme donne un *stajo* de blé (environ 88 lbs angl.), deux paquets de raisin sec et 20 fagots pour deux *curés*.

Un fait ressort de tous ces détails : c'est que le patrimoine de l'Église a été considéré par tous les gouvernements italiens comme une propriété de l'État et saisi en conséquence. Il est aussi remarquable que le même principe ait prévalu dans les contrées libres de Hollande et de Suisse (libres au moins du despotisme d'un seul individu). Comment donc et par quelle raison vient-on jeter comme un reproche inouï, à la première Assemblée nationale de France, un acte que tous les États voisins (sauf l'Espagne et l'Angleterre) ont consommé avant elle et que l'on pourrait imiter, en employant des moyens plus appropriés, dans tout le reste de l'Europe ? On s'est débarrassé des dîmes en Italie; elles n'atteignaient cependant pas la moitié, peut-être même, en moyenne, pas le tiers de ce qu'elles sont en Angleterre, où elles sont encore montées plus haut. Si le parlement voulait nous encourager, il nous soulagerait gra-

duellement, sagement d'un tel fardeau. Tous ceux auxquels j'en parlai en Italie, en montraient le plus grand étonnement et pouvaient à peine croire qu'il y eût encore un peuple de l'Europe aussi accablé. On ne trouverait rien de semblable même en Espagne, me disaient-ils.

SECTION IV

DU COMMERCE ET DES MANUFACTURES

PIÉMONT. — On exporte les 2/3 du riz. Je rencontrai sur la grande route de France des charrettes qui en portaient, ainsi que de la soie : m'informant ensuite de ce commerce, on me dit que le charroi était de 30 *s.* par *rubbio* pour Lyon ou Genève et de 3 *liv.* pour Paris. — Voici les principales exportations :

Soie grége	17,000,000 *liv.*
Damas, etc................	500,000
Riz	3,500,000
Chanvre...................	1,500,000
Bétail....................	2,000,000
	24,500,000

L'huile et le vin du comté de Nice et l'huile de noix, le cobalt, le plomb et le minerai de cuivre élèvent un peu cette somme. La France prend pour 10 millions de *liv.* de soie, l'Angleterre pour 5 millions, mais de la plus belle sorte. On suppose que la balance du commerce est de

500,000 *liv.* contre le Piémont; mais toutes les conjectures semblables sont fort hasardeuses : un pays comme celui-ci ne saurait suffire à solder un tel excédant, par conséquent il ne saurait exister. Un autre calcul donne à l'exportation 200,000 sacs de blé de 5 *eymena;* 5,000 sacs de riz de 3 *eymena;* 5,000 quintaux de chanvre et 10,000 bêtes à cornes.

TURIN. — Nos fabricants de lainages ayant juré devant la chambre des lords que les camelots français fabriqués avec les laines d'Angleterre faisaient aux nôtres une concurrence redoutable sur les marchés de l'Italie, je m'étais bien promis de vérifier cette assertion.

On me présenta à Turin à M. Vinatier, très-grand négociant qui tenait les deux articles ; voici ce qu'il m'en dit : Les camelots anglais sont plus égaux, mieux tissés, d'une plus belle apparence ; mais ceux de France sont plus forts. Je désirai savoir les moins chers. « Comme les Anglais, répliqua-il, sont beaucoup plus étroits, il y aurait un calcul à faire; mais les acheteurs pensent toujours que ce sont eux, car pour une pièce de France nous on vendons 25 des vôtres. » Il me montra les deux sortes de pièces, en ajoutant que cela s'appliquait aussi bien aux tissus mélangés de soie qu'à ceux de laine pure. Quant aux draps, selon lui, ce qu'on fait chez nous en ordinaire surpasse celui de nos voisins, mais ceux-ci l'emportent pour les qualités supérieures. Les recherches me mirent en rapport avec un Italien, négociant en quincaillerie, ou marchand comme on l'appelle, qui me dit qu'en 1786 et 1789 il avait trouvé à Birmingham une grande réduction dans les prix, et que depuis 3 ou 4 ans nos affaires en ce genre s'étaient beaucoup augmentées en Italie. Non-seulement il avait acheté les ouvrages en acier fin de Paris, mais ils les avait exa-

minés avec soin : ils ne valent pas les nôtres; les Français ne savent pas donner la trempe, ou, s'ils la donnent, ils ne savent pas polir. Nos produits, mieux trempés, mieux polis, sont bien moins sujets à la rouille.

MILANAIS. — Au quinzième siècle, ce pays faisait un commerce considérable. En 1423, le territoire de Milan payait aux Vénitiens :

Milan	900,000 ducats.
Monza	52,000
Como	104,000
Alessandria	52,000
Tortona e Novara	104,000
Pavia	104,000
Cremona	104,000
Bergamo	78,000
Parma	104,000
Piacenza	52,000
	1,654,000

Il envoyait à la même époque à Venise la quantité suivante de pièces de drap :

Alessandria, Tortona e Novara	6,000 pièces	à 15 ducats.	90,000 ducats.
Pavia	3,000 »	15 »	45,000
Milano	4,000 »	30 »	120,000
Como	12,000 »	15 »	180,000
Monza	6,000 »	15 »	90,000
Brescia	5,000 »	15 »	75,000
Bergamo	10,000 »	7 »	70,000
Cremona	40,000 »	4 1/4	170,000
Parma	4,000 »	15 »	60,000
	90,000		900,000

Droits et emmagasinage	200,000
Toile à voile	100,000

On tirait alors de Venise :

Coton en balles, 5,000 *milliari*......	250,000 ducats.
» filé.........................	30,000
Laine de Catalogne, 4,000 *milliari*...	120,000
» de France..................	120,000
Étoffes de soie et d'or...............	250,000
Poivre...........................	300,000
Savon............................	250,000
Cinnamome (cannelle ?)............	64,000
Gingembre.......................	80,000
Esclaves.........................	30,000
Sucre............................	95,000
Matières premières pour la broderie..	30,000
Bois de teinture..................	120,000
Indigo, etc......................	50,000

(Giulini, vol. XII, p. 362.)

Le produit de la soie se monte à 9,000,000 liv., dont les 19/20 au moins sont exportés.

Le comte Verri, dans sa *Storia di Milano* (t. I, p. 236), dit que le Milanais, bien qu'il n'ait que 60 milles sur un sens et 50 sur l'autre, nourrit 1,130,000 habitants et exporte pour une valeur de 1,350,000 *zecchini*, savoir : soie 1,000,000; fromage et lin, plus de 200,000; froment 150,000; (le *zecchino* valant 9 sh. 6 d., le total revient à 641,200 liv. st. = 16,030,000 francs). Mais cela a beaucoup changé car la seule exportation du fromage maintenant est estimée à 9,200,000 *liv.* ou plus de 306.000 liv. st. = 7,650,000 francs.

BERGAME. — La manufacture de lainages de cette ville est fort ancienne et reste encore considérable. On fait aussi un grand commerce de soies achetées à Crème, à Monti à Brianza (dans les collines de Brianza), dans la Ghiara d'Adda et en général sur les confins du Milanais. Cela a donné à cette contrée un grand renom pour les soies,

qu'elle doit plus à son commerce qu'à sa propre production. L'exportation s'est élevée ici à près de 300,000 liv. st. par an = 7,500,000 francs. Il y aussi des forges et des aciéries jouissant de quelque réputation en Italie, mais n'offrant aucun intérêt pour quiconque connaît un peu les nôtres. Si cependant l'on compare les manufactures bergamasques avec celles de Milan, on les trouvera considérables.

BRESCIA. — Ville très-active et répandant cette activité à quelques milles à la ronde, beaucoup de fabriques d'armes à feu, de coutellerie et de quincaillerie. Nombreux moulins pour l'extraction de l'huile et le dévidage de la soie. Quelques moulins à papier très-prospères. Toutefois leur commerce dans toutes ses branches est tellement tombé qu'on ne peut le comparer à ce qu'il était autrefois.

VÉNITIEN. — VÉRONE. — Fabrique de lainages assez importante, quoique bien déchue. On m'a assuré qu'autrefois une seule rue comptait jusqu'à 20,000 ouvriers ; je crois à un peu d'exagération, mais cela même indique une ancienne prospérité. Il n'y en a pas maintenant 1,000 dans toute la ville. Autrefois on n'employait que la laine du pays ; à présent on en importe. Le Véronais produit 1 million de lbs (de 12 onces) en soie et une quantité de riz presque aussi grande en proportion.

Il y a déjà longtemps, on ne produisait de camelot qu'en Saxe ; mais après la guerre de 1758 nous avons commencé à en faire, et maintenant il n'y a pas à comparer la production française avec la nôtre, non plus que les exportations.

VICENCE. — On vend neuf pièces de camelot anglais pour une de France. Il y a trois ans qu'on a établi une manufacture de lainages sous la direction de M. Thomas Montfort, un de nos compatriotes : on y met en œuvre la laine du pays

et celle d'Espagne. Il en coûte 50 *s.* par lb. de laine filée; les femmes gagnent 15 *s.* par jour, les tisserands 2 *liv.* Le comte Vicentino a établi une fabrique de poterie de terre au capital de 9,000 ducats; partout on imite les modèles de M. Wedgevood, originaires eux-mêmes d'Italie. Une bonne assiette vaut 12 *s.*; un pot à l'eau et une cuvette, 12 *liv.*; une petite tasse à thé avec sa soucoupe sans aucune décoration, 15 *s.*; une théière, 4 *liv.*; un vase de 18 pouces de haut avec un feston et des ouvertures pour les fleurs, 60 *liv.* Le gouvernement ni le public n'encouragent cette industrie.

VENISE. — Au xve siècle, Venise comptait 3,345 navires, de toutes grandeurs, montés par 43,000 marins (1). L'exportation principale est à présent celle de la soie; les grains viennent ensuite; le vin, les raisins secs de Corinthe ou autres viennent en troisième lieu. Les verreries ont encore de l'importance, quoique fort tombées, même dans les dernières années. Les perles ont cependant conservé leur ancienne réputation. Le verre de Bohême, en raison du meilleur marché du combustible, fait une concurrence désastreuse non-seulement à celui de cette ville, mais même à celui de Carniole. La personne qui me donnait ces renseignements croyait aussi que la vie moins chère en Bohême produisait ce résultat. Le principal marché des fabriques vénitiennes est le Levant, où l'on expédie assez de soieries et de velours. En somme, le commerce du territoire entier n'emploie pas au delà de 250 navires sous pavillon national.

(1) *Ragionamento sul commercio,* etc., etc., *della Toscana,* in-8°, 1781, p. 21; Marin Sanudo, *Tra gli scrittori italici del Muratori,* t. II; il conte Carli, *Delle monete,* t. III, disc. 7; Mehegan, *Tableau de l'histoire moderne,* t. II, époque 7. (*Note de l'auteur.*)

ETATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Toute la soie du Bolonais est convertie dans cette ville en crêpe et en gaze. Le crêpe est peut-être le plus beau du monde, eu égard au prix. Les gazes sont aussi très-belles ; elles se mesurent par *braccio* de 40 pouces, que l'on vend de 26 à 36 *bajocchi* (10 *bajocchi* font 6 d. angl. = 60 c.). On fait aussi des foulards blancs à 7 *liv.* la pièce. La fabrication du crêpe et de la gaze emploie 7 ou 8,000 ouvriers.

TOSCANE. — FLORENCE. — Les lainages formaient une des principales richesses de la république.

En 1239, les *frati umiliati* apportèrent des perfectionnements à la manufacture des draps dans le pays. Ils produisaient ce que l'on connaissait alors de mieux. Pour la première qualité, ils employaient les laines d'Espagne et de Portugal; pour la seconde, celles d'Angleterre, de France, de Majorque, de Minorque, de Sardaigne, des Etats barbaresques, de la Pouille, des Etats romains et de la Toscane (1).

En 1336, il y avait à Florence plus de deux cents fabriques produisant de 70 à 80,000 pièces par an, valant ensemble 1,200,000 *zecchini*, dont le tiers restait dans le pays pour la main-d'œuvre et soutenait plus de 30,000 âmes. Trente ans avant, la production allait à 100,000 pièces, mais de qualité inférieure et valant moitié moins, parce qu'alors on n'avait pas de laine anglaise, ni on ne savait comment la travailler. En 1460, cela alla à 273,000 ; on ignore la qualité et le prix (2). La plus grande prospérité fut de 1407 à 1485. En 1450, Côme de Médicis était le plus grand négociant de l'Europe. De 1365 à 1406, la répu-

1) *Ragionamento soprala Toscana*, etc., p. 39.

(2) *Ibid.*, p. 39, citations de Giovanni Villani, Francesco Balducci, Giovanni da Uzzano, Benedetto Dei.

blique avait dépensé 11,500,000 *zecchini* rien que pour faire la guerre (1).

On m'assura à Florence, sur je ne sais quelle autorité, qu'il avait suffi d'une retenue de 1 *s.* par semaine sur les salaires des ouvriers en laine pour construire la cathédrale, et que dans une seule foire, du temps de la république, il s'était vendu pour 12 millions de couronnes en lainages.

Julien et Laurent de Médicis envoyèrent en Angleterre des drapiers, afin qu'ils missent à profit pour leur compte le bon marché de la matière première ; d'où nous viendrait, selon l'écrivain florentin, le secret de cette fabrication (2). Ces renseignements sont curieux, je l'avoue, mais j'en veux tirer une conclusion fort à l'encontre de l'opinion des personnes qui ne voient d'autre manière d'encourager l'agriculture que l'établissement de grandes fabriques. Il en a existé ici pendant trois cents ans des plus importantes que l'on vît en Europe, à Pise de même, et cependant ce commerce immense, qui fit affluer dans ces villes des richesses dont les traces s'y voient encore partout de nos jours, a eu a peu d'effet sur la campagne que, malgré les progrès des vingt dernières années, que l'on dit énormes, personne d'un peu habile ne la trouvera bien cultivée. Preuve frappante, s'il en fut, de l'insignifiante influence exercée par le développement du commerce toscan sur l'agriculture du pays. Ces grandes questions ne sont point de celles qui se décident par d'éternels raisonnements ; il faut recourir aux faits. Rien d'étonnant à ce que les sols riches et profonds de la Lombardie et des Flandres aient été soigneusement mis en valeur ; mais les montagnes stériles et ingrates de la Tos-

(1) Cristofano Landino, *Apologia di Dante.*
(2) *Ragionamento sopra la Toscana*, p. 61.

cane (au moins ce que j'en ai vu) sont restées sauvages et en friche.

Les lainages ont encore quelque importance; on fait de beau drap fin avec de la laine de vigogne, des chapeaux et un peu de soieries.

La Toscane a exporté 120,000 lbs de lainages en 1757, et 180,000 lbs en 1762 (1).

On trouve quelques belles soieries, de joli satin à 18 *paoli* le *braccio* sur un lé de 1 *braccio* 4 pouces (le *paolo* vaut 5 1/2 d. angl., et le *braccio* environ 2 pieds angl. = 0 f. 55 c. et 0 m. 60).

La soie dévidée en Toscane en dix ans, de 1760 à 1769 inclusivement, se monte à 1,676,745 lbs., ou bien 167,674 lbs par an : la première somme comprend 286,979 lbs de cocons achetés à l'étranger (2). Les soieries forment une valeur de 1 million de couronnes environ (soit 7 *liv.* 10 *s.* de Toscane (3). On exporte près de 100,000 *barrils* d'huile. L'année qui suivit l'édit établissant le libre commerce de l'huile et des grains, cette exportation s'éleva à 600,000 *scudi* (4). Après l'huile, vient, par ordre d'importance, le porc; on en expédie pour 20,000 à 30,000 *scudi* par an.

La production moyenne de la soie en Toscane, enregistrée au tribunal de Florence, a été, depuis 1769 jusqu'à 1778, de 165,168 lbs; l'importation des soies étrangères, de 48,470 lbs : c'est en tout un montant annuel de 213,638 lbs (5).

(1) *Ragionamento sopra la Toscana*, p. 183.
(2) *Pensieri, Ap. Apol.*, p. 56.
(3) *Ibid.*, p. 57.
(4) *Ibid.*, p. 59.
(5) *Ragionamento sopra la Toscana*, p. 161.

MODÈNE. — Exportations du Modénais pour 1771 :

Eau-de-vie.......	50,000	*poids*..	593,280 *livres.*
Vin.............	150,000	» ...	428,222
Bœufs...........	5,232	têtes...	1,569,600
Vaches..........	3,068	» ...	613,400
Veaux d'un an...	500	» ...	60,150
Moutons et chèvres	23,500	» ...	141,048
Porcs...........	11,580	» ...	347,280
Truies..........	21,900	» ...	329,145
Porc salé, 1,900 *poids*...........			24,479
Toile, chanvre, sacs, etc., 1,800,000 *braccia*......................			1,442,327
Volaille..........................			24,342
Chapeaux de paille...............			145,308
» de feutre..............			23,205
Lainages grossiers...............			83,362
Beurre..........................			106,240
Chanvre, filé ou roui, 13,900 *poids*.			348,000
Cire............................			74,400
Soie, 77,650 lbs.................			3,897,312
Miel............................			15,350
Fromage.........................			98,556
Châtaignes......................			17,440
Fruits..........................			81,320
			10,472,766

Ceci est tiré des registres des fermes; il faudrait y ajouter la contrebande. A présent ces chiffres sont plus élevées.

PARME. — Le principal objet de l'exportation du pays est la soie; ensuite viennent le bétail à cornes et les porcs.

On ne peut tirer qu'une conclusion de ces détails sur le commerce de l'Italie du nord, à savoir, que les 19/20es des éléments de ces échanges proviennent de l'agriculture et que, par conséquent, c'est à l'agriculture, bien plutôt qu'au commerce ou à l'industrie qu'il faudrait rapporter cette richesse. Il faut remarquer, en outre, que ce pays, que l'agri-

culture fait subsister, qui importe les produits manufacturés qui lui sont nécessaires, est un des plus florissants du monde. Si l'Italie, riche en villes magnifiques et puissantes, brillante de beautés artistiques incomparables, sillonnée de canaux soit pour la navigation, soit pour l'arrosement, de routes souvent admirables ; bien peuplée, ayant à sa disposition un immense revenu, était réunie sous un seul sceptre elle marcherait au rang des premières puissances de l'Europe.

Lorsque nous voyons que tout ceci s'est fait sous des gouvernements assez peu estimés et que notre régime depuis 100 ans est encore le meilleur de tous, on ne peut s'empêcher de convenir, tout en s'en étonnant, que la Grande-Bretagne a fait peu de progrès dans la mise en valeur et la culture de son sol.

L'étendue des terres incultes des trois royaumes est immense ; elle surpasse de beaucoup ce qu'on en voit en Italie, pendant que nos districts cultivés n'offrent que quelques endroits remarquables par leurs améliorations. Quiconque a visité l'Italie avec une certaine attention avouera que, si une partie de ce pays aussi peuplée que nos îles avait joui pendant 100 ans de notre libre constitution, donnant comme elle l'a fait ses principaux soins à l'agriculture au lieu de ne s'appliquer qu'au commerce et à l'industrie, chaque acre de son étendue eût été converti en jardin et son peuple eût été en tout plus grand, plus riche, plus florissant que nous prétendons l'être. Tout dans ce pays soutient ce que j'avance ici, tandis que nous n'avons, avec notre liberté, que bien peu de choses où nous soyons supérieurs.

Quelle prodigalité ! Un siècle d'efforts sans contrainte, un milliard sterling dépensé dans de misérables intérêts

de commerce (1)! Celui qui examine les résultats de ces sacrifices en regard de ce qu'on avait droit d'en attendre fera plus que douter de l'excellence du système adopté par notre législature, puisque avec d'aussi magnifiques ressources elle n'a pas su donner au pays rien qui approche des irrigations du Piémont et de la Lombardie.

SECTION V

DE LA POPULATION

MILANAIS. — Les possessions autrichiennes en Italie comptent 1,300,000 âmes.

En 1748, la population était de 800,000 âmes; en 1771, elle s'élevait à 1,130,000. Le Milanais contient 3,000 milles carrés (2). En 1732, il y avait 800,000 *pertiche* incultes; en 1767, il n'en restait que 208,000. Un mille carré, de 60 au degré, contient 354 âmes dans le Milanais. Le duché s'étend sur 11,385,121 *pertiche*, à 4,868 *pertiche* par mille carré, et il y a dans l'Etat, sans compter le terrain occupé par les routes, les lacs, les rivières, etc., etc., 2,338 milles carrés (3), et 377 individus par mille carré. C'est certainement très-considérable; mais, afin que le lecteur en juge mieux, j'ajouterai que, pour arriver à un pareil état, l'Angleterre devrait contenir 27,636,362 habitants, en supposant sa superficie de 73,306 milles carrés de 640 acres chacun.

(1) Sir John Sinclair, *History of the public revenue*, vol. II, p. 98.
(2) *Opere del conte Carli*, 1784, t. I, p. 132.
(3) *Ibid.*, p. 319.

VÉNITIEN. — PADOUAN. — En 1760, ce district comptait 240,336 âmes; en 1781, il y en avait 288,300 : accroissement, 47,914. Il n'y a pas peut-être de pays en Europe, si ce n'est la barbare Turquie, dans lequel la population ne s'augmente considérablement; il ne faut donc pas trop s'enorgueillir de nos progrès en ce genre. Le même fait se retrouve sous les plus mauvais gouvernements, comme sous les meilleurs; la proportion seule n'est pas la même.

VENISE. — Population du territoire entier : 2,500,000 âmes; de la ville, y compris la Zuedecca, entre 143 et 149,000.

En 1581, le Frioul comptait 196,541 habitants et la ville d'Udine 14,579; en 1755, ces chiffres étaient 342,158 et 14,729 (1). Une autre autorité porte la population des États de Venise à 2,830,000 âmes, dont voici la répartition : Bergame, Brescia, etc., 600,000; le reste de la terre ferme, 1,860,000; la Dalmatie et l'Albanie, 250,000; les îles Ioniennes, 120,000 (2). Du temps de Gallo, qui mourut en 1570, on estimait la population du Bressan à environ 700,000 âmes, en 1764, on ne la trouvait plus que de 310,388 (3).

TOSCANE. — M. Lastri montre ainsi la progression de la population florentine.

1470 (4)	40,323
1622...............	76,023
1660...............	56,671
1738...............	77,835
1767...............	78,635 (5)

(1) Gemelli, vol. II, p. 16.

(2) *Della più utile ripartizione de' terreni*, etc. etc.; San Martino, in-4°, p. 13.

(3) Gallo, *Venti giornate*. Brescia, 1773, p. 14.

(4) Decima, t. I, p. 232.

(5) *Ricerche sull'antica e moderna popolazione della città di Fi-*

On évalue la population totale du duché à environ 1,000,000 d'âmes (1). Il y a 200 ans, la population agricole des montagnes et des côtes était près du double de ce qu'elle est aujourd'hui, et on dit qu'il existait le même rapport pour l'étendue cultivée et le bétail (2).

MODÈNE. — État du duché en 1781 :

Ecclésiastiques	8,306
Enfants mâles au-dessous de 14 ans	50,291
Filles » »	49,516
Hommes	115,464
Femmes	124,822
	348,299

Mariages, 2,901 ; naissances, 12,930 ; morts, 10,933. En multipliant les naissances par 27 on a à peu près le chiffre de la population ; on y arrive aussi en multipliant celui des morts par 41. Voici là-dessus ce qui appartient aux Apennins.

Carrara	8,865
Massa	11,070
Garfaguana	22,242
Varano	629
Castel-Nuovo	14,576
A reporter...	57,382

renze, in-4°, 1775, p. 121. M. Paoletti est un écrivain sensé, un bon cultivateur ; mais il tient à l'école du docteur Price : « *l'antica popolazione della Toscana era certamente di gran lunga superiore a quella de' nostri tempi.* » Il porte, d'après Boccace, à 100,000 le nombre des victimes de la peste de Florence, en 1348 ; et cependant, à peu près un siècle plus tard, c'est à peine si la population atteignait la moitié de ce chiffre. Lui-même déclare ceci *esagerato*. (*Pensieri, sopra l'agricoltura*, p. 18.)

(1) *I veri Mezzi*, etc. Paoletti, p. 58.

(2) *Dissertazione sulla multiplicazione del bestiame toscano.* Andreucci, in-8°, 1773, p. 11.

Report....	57,382
Frignano..........	19,526
Montefiorino.......	15,721
Montese...........	19,694
	112,323

Le reste se trouve dans la plaine.

PIÉMONT. — Sujets du territoire entier, 3,000,000 répartis de la manière suivante : Savoie, 400,000; Sardaigne, 450,000. Turin en 1765, 78,807 habitants; en 1785, 89,185 ; naissances en 1785, 3,394 ; décès, 3,537.

DES INDIGENTS

MILANAIS. — MILAN. — Fondations charitables de la ville, 3 millions de *liv.* (87,500 liv. st.=2,187,500 fr.). Le grand hôpital contient ordinairement de 12 à 1,500 malades ; son action est excessivement nuisible, trop de gens s'appuient sur ces secours pour se dispenser de travailler.

MOZZATA.—Les ouvriers font, en été, des journées de 13 heures; ils ont une heure au déjeuner, deux au dîner, une à la collation, une au souper; il leur en reste six pour dormir. Leur position est misérable. Ne voulant pas m'en tenir à des renseignements généraux, j'allai un matin de bonne heure, en compagnie du marquis Visconti et de M. Amoretti, visiter des paysans dans leur chaumière et m'entretenir avec eux. Le village n'est habité que par de petits fermiers; je demandai s'il n'y avait pas une famille dans la paroisse qui n'eût pas de vache; on me répondit catégoriquement qu'il n'y en avait pas une; tout le monde a un peu de terre. Les plus pauvres que j'aie vus avaient 2 vaches et 20 *pertiche*,

qu'ils louaient à raison de 5 *moggia* de grains; 1/3 en froment, 1/3 en seigle, 1/3 en maïs. L'un donnait 35 *moggia*, ainsi partagés pour 35 *pertiche*. Les pauvres ne boivent jamais que de l'eau, et se trouvent heureux d'avoir du pain ou de la polenta à manger; le dimanche ils mettent quelquefois un peu de lard dans la soupe; sans les vaches, ils seraient hors d'état de nourrir leurs enfants. A peine sont-ils vêtus; sans bas, sans souliers, jamais ils n'ont les pieds à sec dans la saison des pluies. Leur mobilier est ordinaire, mais affreusement enfumé, quoiqu'il y ait une cheminée dans chaque chaumière. Leur batterie de cuisine est passable, il s'y trouve des vases en étain, mais tout cela a l'air misérable. Il doit être difficile de se procurer du combustible, au moins dans la plaine, où il n'y a ni forêts ni houillères. On brûle des râfles de maïs, de la bruyère, du genêt. En hiver, on se réfugie, jusqu'à minuit, heure du coucher, dans l'étable.

Une journée de travail se paie 10 *s.* en hiver, 12 *s.* en été. Le fermier aux 20 *pertiche* louait 24 *liv.* une maison composée de 2 pièces, l'une au-dessus de l'autre : c'est-à-dire qu'il s'acquitte envers le propriétaire par des journées marquées, comme en Irlande, sur des tailles de bois. La situation de ces pauvres gens ne permet pas de pencher vers la petite culture: elle est sans doute bien plus dure que celle des journaliers des plaines irriguées où prévalent les grandes vacheries. J'étais arrivé à la même conclusion en France, je m'y confirmai dans le Milanais, surtout ayant en vue la position de l'ouvrier anglais qui est si supérieure.

ÉTATS DE VENISE. — Le peuple du Bergamasque, du Bressan, du Véronais et du Vicentin semble plus heureux que celui du Padouan.

De Padoue jusqu'à Venise, la misère se fait voir de plus

en plus. Dans beaucoup de chaumières, la fumée sort par les crevasses des murs.

TOSCANE. — VILLAMAGNA. — Les paysans, ce qui veut dire les fermiers comme les journaliers, dans ces pays où le propriétaire partage les récoltes au lieu de toucher un loyer en argent; les paysans vivent mieux ici que ceux qui sont plus éloignés de la capitale. Ils mangent de la viande une fois par semaine, boivent de la piquette obtenue en pressant à nouveau le marc du raisin, mangent du pain de froment, et sont vêtus convenablement.

SECTION VI

DES PROHIBITIONS

PIÉMONT. — On a défendu l'exportation des cocons, et l'effet de cette défense mérite toute l'attention de l'observateur qui veut puiser dans la pratique ses principes d'économie politique. Les cocons se détériorent aisément, il n'est donc pas probable que si le commerce en était libre on en expédiât beaucoup au dehors; cependant tel est le pernicieux effet de tout monopole qui frappe les produits du sol, que le prix en est abaissé de 30 p. 100. Tandis que le *rubbio* de cocons ne vaut que 24 *liv*, en Piémont, les contrebandiers le vendent 30 *liv.* aux Génois; on conçoit quel encouragement pour ce commerce. L'objet de la loi est de conserver au pays le bénéfice du dévidage, de la conversion de la soie en organsin, et, pour une pareille misère, il faut que le possesseur de biens fonciers soit frustré de

30 p. 100 sur son produit. L'État n'y gagne rien, le pays n'y gagne rien, puisque le commerce étant libre, l'exportation, née d'un abaissement de prix, cesserait aussitôt. Le seul but que l'on atteigne est donc de prendre 30 p. 100 dans les poches du producteur, pour les faire passer dans celles du manufacturier. Infâme tromperie, qui devrait faire rougir le gouvernement, et de son ignorance, car il se fourvoie dans la recherche de l'objet qu'il se propose, et de son injustice, car il n'intervient que pour ruiner une certaine classe d'individus en faveur d'une autre.

Je demandai pourquoi les Piémontais ne pouvaient pas donner un prix aussi élevé que les Génois : « Ils le pourraient, me répondit-on, mais comme le monopole est pour eux et que les producteurs n'ont pas la ressource de l'exportation, ils leur font la loi, et refusent d'acheter à quiconque n'offre pas cet avantage d'un tiers. » Comme on reconnaît là l'esprit qui a dicté nos lois sur la laine!

Une autre défense moins funeste, mais aussi contraire aux principes d'équité, est celle de garder des moutons l'été dans la plaine de Piémont et aux alentours. On ne saurait dire si l'objet de cette loi est précisément d'empêcher les moutons de rester dans cette plaine, ou bien de les forcer à aller dans la montagne. En hiver, on les souffre partout. Les bergers achètent 5 ou 6 *liv.* par *giornata* le dernier regain, et paient en outre le foin dont ils ont besoin dans les temps de gelée ou de neige.

On ne laisse sortir le blé de Sardaigne que par grandes quantités et en payant des droits très-forts; c'est pourtant l'unique ressource de cette île, dont une exécrable administration a fait un désert (*Rifiorimento della Sardegna*, t. I, p. 3). En revanche, on n'y connaît pas l'impôt foncier (*Ibid.*, p. 147). S'étonnera-t-on après cela que ceux qui ont

imposé une telle loi cherchent à vendre leur héritage?

MILANAIS. — Ici aussi l'exportation des cocons est prohibée, et comme la loi est plus sévèrement observée, le prix en est aussi plus bas. La lb. de soie paie 7 *s.* 1/2 à la sortie.

On défend également d'avoir des moutons dans la vallée, dans la croyance que leur pâturage est mauvais pour les prairies. De même dans le Véronais. On trouve un mémoire contre cette croyance dans les actes de l'Académie de Vérone.

VÉNITIEN. — BRESCIA. — La mise en culture des montagnes est interdite sur toute l'étendue du territoire de la république, de peur que le ravinement des pentes ne vienne, en ensablant les lagunes, à réunir Venise à la terre ferme. M. le professeur Symonds a observé les effets pernicieux du déboisement des montagnes; en Italie on lui attribue des effets encore plus étendus que ceux connus jusqu'ici. On a cru voir que dans le territoire d'Acqui, la grêle était plus ruineuse depuis que les bois avaient disparu des montagnes qui séparent la rivière de Gênes du Montferrat (1).

VÉRONE. — Prohibition à la sortie du blé quand il atteint 24 *liv.* le sac de 11 *pesi* de 25 lbs chaque ou 205 lbs angl., soit donc 26 sh. 6 d. le *quarter* anglais de 456 lbs (11 fr. 40 l'hectolitre); cela équivaut à une prohibition absolue. Il en est de même pour le maïs parvenu à un prix proportionnel. De même pour les cocons et la soie non filée.

VICENCE ET PADOUE. — Exportation des cocons prohibée.

VENISE. — L'exportation de la laine a toujours été prohibée : celle du blé l'est quand il atteint 22 *liv.* le *sacco;*

(1) *Memorie della Società agraria*, vol. IV, p. 3.

mais cela dépend tellement du souverain, que l'incertitude est extrême et par conséquent paralyse le commerce. Le *staro* ou *stajo veneziano* de blé est de 133 lbs *peso grosso ; 4 stari* font 1 *mozzo*. Le sac de farine pèse de 204 à 210 lbs (1) ; celui de blé, 132 lbs *peso grosso* (2). La lb. de Venise étant d'un vingtième plus lourde environ que la nôtre, cela revient à peu près à 36 sh. par *quarter* anglais (15 fr. 80 par hectolitre); mais peu importe le chiffre posé par la loi quand c'est le magistrat qui la fait parler (3). Une autre défense, montrant les vues courtes et erronées de ce gouvernement, sur tout ce qui ne regarde pas son pouvoir, concerne la longueur des baux. Personne n'en peut faire un de plus de trois ans, ce qui, en réalité, revient à dire qu'aucun fermier ne devra donner de soins à sa terre.

ÉTATS DU PAPE. — BOLOGNE. — Le gouvernement romain, si doux quant aux impôts, perd beaucoup de son mérite par le nombre de ses restrictions, suivant en cela l'exemple du reste de l'Italie. La soie ne peut être vendue dans la campagne, il faut l'apporter au marché de la ville. Le même monopole s'étend au bois dans un rayon de huit milles. L'exportation du blé est toujours prohibée et on y tient fermement la main. Remarquons bien que le prix ne tombe jamais, effet naturel et probablement général de tout système semblable qui va directement contre son but.

TOSCANE. — Dans la revue des Etats dont il a été fait mention jusqu'ici, je n'ai parlé des restrictions que pour en montrer les déplorables conséquences ; en arrivant à la

(1) *Trattato della pratica di geometria*. Perini, in-4°. Verona, 1751.

(2) De Lalande, *Voyage en Italie*, t. VII, p. 81.

(3) Voyez là-dessus l'excellent Mémoire de M. Symonds dans les *Annales d'agriculture*. (*Note de l'auteur.*)

Toscane, ma tâche devient plus agréable, je n'ai plus qu'à dire les bienfaits résultant de leur abolition et du système libéral inauguré par la sagesse du dernier souverain.

Le commerce des grains fut délivré de toute entrave en 1775, on s'en aperçut immédiatement. Les prix s'élevèrent, brusquement d'abord, puis ensuite par degrés, pour ne jamais retomber à un taux ruineux; mais aussi on ne connut plus ni famines, ni disettes. Des gens d'une autorité très-imposante m'ont assuré qu'en moyenne les propriétaires ont vu doubler leur revenu. Et cela, non pas seulement par la hausse, mais par l'extension de culture causée par cette hausse et qui n'aurait jamais eu lieu sans elle. D'un autre côté, il est vrai, les consommateurs se plaignent; on m'a dit que tout avait doublé de valeur. De telles plaintes ne sont fondées que pour ceux qui se livrent à une consommation stérile, dont le revenu est fixe. Une pension, une annuité n'ont plus à présent la valeur qu'ils avaient auparavant, cela est clair; mais il est également certain que cette hausse à été favorable aux commerçants, aux industriels, aux propriétaires du sol.

Le fait est admis, le progrès dans toutes les branches de l'industrie, l'amélioration du sort des pauvres, l'accroissement de la population ne permettent pas de le révoquer en doute. L'ancien prix moyen était de 5 1/2 *paoli* (de 5 1/2 d. chaque), par *stajo* de 54 lbs: il est maintenant de 9 *paoli;* c'est-à-dire qu'il a gagné 40 0/0. Nos adversaires y verront un grand mal: à les en croire, le consommateur souffrirait grandement; c'est toutefois le contraire qui est arrivé. A partir de cette époque, l'industrie et le commerce ont été plus florissants qu'ils ne l'avaient jamais été depuis les Médicis. C'est là une des plus grandes expériences que l'on ait tentées en Europe, c'est la réponse à mille théories, et

tout législateur désireux de s'instruire la devrait bien étudier.

Personne ne se peut mieux prononcer contre les restrictions apportées au commerce des grains que ne l'a fait Paoletti : *Uno dei più gravi e dei più solenni attentati, che in questo genere si sia fatto, e che ancora, da una gran parte dei politici governi, si fà all' ordine naturale, è certamente quello delle restrizioni e dei divieti nel commercio de' grani. Non han conosciuto mostro il più orribile, il più funesto quelle sfortunate nazioni che ne sono state infestate. Le pesti, le guerre, le stragi, le proscrizioni dovunque aprirono il teatro alle loro tragedie non arrecarono mai tanti danni al genere umano, quanto quest' arbitraria politica* (1).

Un auteur plein de sagacité a rapporté la décadence de l'agriculture en Toscane aux lois prohibitives, mal conçues et mal appliquées, que vit naître le commencement du XVI[e] siècle. On s'avisa de réglementer le prix des denrées, afin d'avoir la main-d'œuvre à bon marché, sans s'apercevoir que la terre ne donne que de pauvres récoltes à de pauvres cultivateurs, et que vouloir favoriser l'industrie aux dépens de l'agriculture, c'était lâcher la proie pour l'ombre. On voulait de la laine pour les fabriques, et cependant on négligeait d'encourager l'élevage des moutons. Des négociants,

(1) *I veri Mezzi*, etc., *Ap. Apol.*, 1772. In-8°, p. 19. — Traduction : « Une des plus graves, des plus solennelles atteintes en ce genre que l'on ait portées, et que porte encore tous les jours la majeure partie des gouvernements à l'ordre naturel des choses, vient bien certainement des restrictions, des empêchements opposés au commerce des grains. Les nations qui en ont été affligées n'ont pas connu de fléau plus horrible. La peste, la guerre, les massacres, les proscriptions n'ont jamais ravagé le théâtre où elles se sont montrées d'une façon aussi efficace que cette politique arbitraire. »

des manufacturiers, composaient une législature dont tous les intérêts étaient concentrés à Florence, et ils ne manquaient pas d'y sacrifier ceux des autres villes comme ceux de la campagne. Ils s'attribuèrent le monopole du commerce du Levant, et même celui de la construction des navires; aussi en 1480 se virent-ils obligés de rendre libre ce qui restait de transactions autrefois florissantes (1). Ils avaient le plus grand désir de voir s'étendre la culture du mûrier; mais ils savaient si peu les moyens à prendre à cet effet, qu'ils accablèrent la vente des cocons de mille règlements prohibitifs. Ils en fixèrent le prix, ils firent de l'achat un monopole (2), le prix de la soie fut laissé à l'arbitraire de quatre négociants choisis par l'État, et enfin en 1698 tout fut remis entre les mains d'un seul homme. Le résultat trompa tous les calculs, et on en vint à enjoindre la plantation de 4 pieds de mûrier pour chaque paire de bœufs employée sur une ferme (3). Voilà où conduira toujours le système prohibitif!

Les édits rendus par le grand-duc en 1775, 1779 et 1780 abolirent une multitude de restrictions sur la vente des cocons et de la laine et sur la fabrication des soieries et des lainages. La liberté du commerce fut proclamée à peu près en même temps pour les grains, l'huile, le bétail et la laine (4), tandis que d'autre part les communaux étaient mis en vente (5). L'édit du 18 mars 1789 accorda la même fa-

(1) *Ragionamento sopra la Toscana*, p. 68.

(2) Côme Ier permit d'abord l'exportation des cocons par une loi du 22 février 1545; il y mettait seulement un droit de 18 *s.* par lb. sur une sorte, de 3 *s.* sur l'autre, droit qui augmenta successivement pour être enfin fixé à 2 *liv.*

(3) *Ragionamento*, etc., p. 83.

(4) *Leggi dei 14 sett.*, 28 *dic.* 1774, 24 *agost. e* 11 *dic.* 1775.

(5) 7 *marzo e* 11 *aprile* 1778.

veur à la plantation et à la manufacture du tabac, et le bienveillant souverain, ne voulant pas causer de préjudice aux fermiers du revenu, déclara qu'il prendrait tout ce que l'on cultiverait aux conditions d'auparavant, jusqu'à l'expiration du bail (1).

Je regrette d'avoir à ajouter à toute cette série de mesures éclairées un trait qui sent la vieille école : l'exportation des cocons est restée longtemps prohibée, et même celle de la soie filée n'est pas encore permise. Mais le pis c'est qu'il y a six mois, on a défendu l'exportation de la laine, sous le vain prétexte de l'encouragement à donner aux manufactures. Un tel monopole, nuisible à l'agriculture et aux progrès du pays, est entièrement contraire à l'esprit général de la législation du grand-duc. Les mêmes arguments, que l'on emploie pour le soutenir, s'emploieraient tout aussi bien à défendre les prohibitions mises au commerce des grains. Pourquoi s'embarrasser de celle-ci, lorsqu'on en a détruit tant d'autres?

Le meilleur prétexte est l'exemple de l'Angleterre; mais ne sait-on pas que de toutes les industries anglaises, celle des lainages est la moins florissante, et précisément parce que les fabricants s'étant attribué le monopole de la matière première, ont pu en abaisser le prix à 60 et 70 0/0 au-dessous du cours général en Europe? L'échec complet de cette mesure chez nous où, bien loin de faire profiter les manufactures des quatre millions qu'elle dérobe aux cultivateurs, elle ne fait que les rendre plus languissantes, aurait justement dû prévenir contre toute imitation. Il faudrait bien que l'on sache que les seules industries prospères de notre pays sont celles qui s'exercent sur des produits exportables, soit en franchise, soit avec un léger droit : les lai-

(1) *Della coltivazione del tabacco.* Lastri, Firenze. In-8°, 1789, p. 40.

nages y font exception aussi bien d'un côté que de l'autre (1).

MODÈNE. — Prohibition d'exporter la laine : il s'ensuit, comme partout en pareil cas, une grande négligence dans la production, une qualité inférieure. On croyait favoriser les manufactures, on n'y a pas plus réussi qu'ailleurs. On fabrique dans les montagnes des draps grossiers à l'usage du peuple.

PARME.— Une fabrique de poteries de terre, établie dans la ville, a fait interdire toute concurrence étrangère; aussi, assurée d'un immense profit par le marché intérieur, ne livre-t-elle que de misérables produits qu'il lui importe peu de rendre meilleurs. On me dit, avec raison, qu'avec ce système jamais l'État ne verra s'élever de grandes industries. La prohibition entraîne en tous lieux les mêmes résultats.

SECTION VII

DU PRIX DES DENRÉES, EN 1789

NICE. — Pain 3 *s*. (le *sol* piémontais est la vingtième partie de la *livre* ou de notre shilling et la lb. pèse 1/10 environ de plus que la nôtre). Bœuf, 3 *s*. 8 *den.;* mouton,

(1) Voyez l'explication au vol. X, p. 235 des *Annales d'agriculture*, et aussi dans divers mémoires que contient ce recueil. Quelques-uns ont été traduits en français et publiés sous le titre de *Filature, commerce et prix des laines en Angleterre*, in-8°, 1790; mais on en a omis, et des meilleurs, entre autres celui dont je viens de parler. (*Note de l'auteur*.)

4 *s.*; veau, 5 *s.*; beurre, 12 *s.*; fromage, 11 *s.* Le pain était l'hiver dernier moins cher d'un *piccolin* (1/6ᵉ d'un *sol*). La réjouissance est comprise dans le prix de la viande.

Coni. — Pain, 2 *s.* 3 *den.*, pour les pauvres, 1 *s.* 1/2; bœuf 3 *s.* 2 *d.*

Turin. — Pain, 3 *s.*; veau, 5 *s.*; beurre, 9 *s.*; fromage, 9 *s.*; pain bis, 2 *s.* 1/2, pour les pauvres, 1 *s.* 8 *d.* Personne que les pauvres ne mange de bœuf ou de mouton.

Milan. — Bœuf, 13 *s.*; vache, 10 *s.* (le *sol* est la 20ᵉ partie de la *livre* qui vaut 7 1/2 d. angl.; la lb. *peso grosso*, poids fort, est à la nôtre, suivant Paucton, dans le rapport de 1,559 à 0,9264). Mouton, 10 *s*, 1/2; veau, 15 *s.*; porc, 18 *s.*; beurre 35 *s.*; fromage de Lodésan, 42 *s.*

Codogno. — Pain 1 *s.* les 4 onces; bœuf, 12 *s.* la lb.; veau, 12 *s.* beurre 22 *s.*

Vérone. — Pain 5 *s.* la lb. de 12 onces (valant les 3/4 de la nôtre). 20 *s.* de Venise équivalent à 6 d. anglais.

Vicence. — Bœuf, 14 *s.* la lb. de 12 onces *peso grosso;* cette once est à la nôtre comme 690 à 480 ; mouton, 13 *s.*; veau, 16 *s.*; porc, 17 *s.*; beurre, 30 *s.*; fromage, 32 *s.*; *id.* de Lodi, 44 *s.*; jambon, 44 *s.*; pain, l'once *peso sottile*, 6 *s.*; le *peso sottile* est au *peso grosso* dans le rapport de 1 à 1 1/2.

Padoue. — Bœuf, 14 *s.* la lb. de 12 onces *peso grosso* (elle est à la nôtre comme 9,966 est à 9,264, selon Paucton), mouton 12 *s.*; veau 16 *s.*; porc, 16 *s.* beurre 32 *s.*; fromage, 24 *s.*

Venise. — Bœuf, 15 *s.* la lb. *peso grosso* (rapport avec la nôtre, 9,758 à 9,264, Paucton); mouton, 13 *s.*; veau et porc, 18 *s.*

Ferrare. — Bœuf, 3 *bajocchi* (il en faut 10 par *paoli* valant 6 d. angl) par lb. de 12 onces; mouton, 3 *baj.* veau, 4 *baj.*; beurre, 9 *baj.*; fromage, 8 *baj.*

Bologne. — Froment, 24 *paoli* la *corba*. Maïs, 18 *paoli*. Avoine, 12 *paoli*. Orge, 16 *paoli*. Fèves, 18 *paoli*.

Florence. — Froment, 9 *paoli* le *stajo*, soit en nombres ronds 1 d. par lb. angl. ou 4 sh. 9 d. par bushel, de 57 lbs et 5 sh. par bushel de blé supérieur (16 fr. 30 et 17 fr. 20 l'hectolitre). Avant le régime actuel de liberté, la moyenne était de 5 1/2 *paoli*. Fèves, prix actuel, de 5 1/2 à 7 *paoli*. *Saggina* (grand millet), 4 *paoli* le *stajo*. Maïs, de 4 à 5 *paoli*. Orge, 5 *paoli*. Avoine, 4 *paoli*. Haricots, 7 *paoli*.

VIN, COMBUSTIBLE, FOIN, PAILLE, ETC.

Nice. — Vin, 7 *s*. la bouteille. Charbon de bois, 24 *s*. les 100 lbs. Bois, 15 *s*. les 100 lbs.

Centalle. — Foin, de 5 *s*. à 8 *s*. le *rubbio* de 25 lbs.

Turin. — Foin, 10 *s*. le *rubbio*. Paille, *id*. Vin de Brenta, 7 *liv*. 10 *s*. les 36 pintes de 4 lbs chaque; pour les pauvres, 4 *liv*. Bois, 12 *liv*. la charge de 200 pièces longues de 3 pieds. Charbon de bois, 12 1/2 *s*. le *rubbio*. Chandelle, de 9 à 10 *s*. Savon, 7 *s*. Chaux, 5 1/2 *s*. le *rubbio*. Briques, 22 *liv*. le mille.

Milan. — Fer, 5 *s*. la lb. de 12 onces. Charbon de bois, 3 *liv*. les 100 lbs de 28 onces. Briques, 30 *liv*. le mille.

Mozzata. — Vin, ordinairement 10 ou 12 *liv*. la *brenta*, prix actuel, 6 *liv*.

Milan. — Chanvre prêt à filer, 1 *liv*. la lb. de 28 onces. Filasse, *id*. 32 1/2 *s*. Huile de lin, 26 *s*. la lb. de 28 onces. Id. de noix, 1 *liv*.

Vérone. — Bois, 5 *s*. le *peso* de 25 lbs (18 lbs angl.).

Vicence. — Chandelle, 20 1/2. Savon, 20 *s*. Harengs saurs, 3 *s*. pièce. Fer, 11 *s*. la lb. *peso grosso*. Charbon, de 5 à 8 *liv*. les 100 lbs. Charbon de terre de Venise, 4 1/2 *liv*. les

100 lbs. Bois, 22 *liv.* le *carro* de 108 pieds cubes ; peuplier ou noyer en bûches grosses comme le bras. Sucre de 25 à 35 *s.* la lb. *peso sottile*. Café, 3 *liv.* 6 *s.* Chocolat, 3 1/2 ou 4 *liv.*, avec de la vanille 6 à 7 *liv.* On pèse la viande, le beurre, le fromage, la chandelle, le savon, etc., avec l'once *peso grosso*, qui est à la nôtre comme 690 est à 480. Le sucre, le café, les drogues, le riz, le pain, la soie, etc., etc., se pèsent au *peso sottile*, qui est à l'autre comme 1 à 1/2.

Ferrare. — Vin, 1 *bajocco* le *boccale*.

Bologne. — Bois, 30 *paoli* la charge. Fagots, 24 *liv.* les 200. Pas de houille. Charbon de bois, 1 1/2 *paolo* la *corba*. Une bouteille de vin ordinaire de 3 à 5 *baj.* : prix ordinaire de 20 à 30 *paoli* la *corba* de 60 *bocali*. Sucre, 2 *paoli* 1 *baj.* la lb. Café, 2 *paoli* 2 *baj.* Moka, 3 *paoli* 5 *baj.* Chandelle, 8 *baj.* Bougie de cire, 8 *paoli*. Un valet de pied en livrée, 50 *paoli* par mois. Un cuisinier, de 20 à 40 *zecchini*. Un de nos compatriotes fait nourrir, à raison de 20 *paoli* par jour, neuf personnes composant sa famille et cinq domestiques.

Florence. — Labour d'une *stiora* de terre, 3 *liv.* Foin, 4 *paoli* les 100 lbs., environ 2 liv. st. 15 shill. la tonne (68 fr. 75 c. les 1,000 kil.). Paille, 3 *paoli* les 100 lbs. Vin, 8 *grazie* la bouteille. Charbon de bois, 4 *paoli* les 100 lbs. Bois, 28 *liv.* le *cataster* de 6 *braccia* de long sur 1 1/2 de large et 2 de haut. Loyer d'une chaumière, 18 *paoli*.

Modène. — Bois, 45 *liv.* la charge de 3 *braccia* de long sur 3 de large et 3 de haut. Vin, 40 *liv.* les 12 *pesi*. Chandelle, 20 *bol.* Savon, 15 *bol.*

Parme. — Foin, 150 *liv.* les 80 *pesi* de 25 lbs. (la lb. vaut 3/4 de la nôtre et la *liv.* 2 1/2 d.), c'est environ 1 liv. st. 9 shill. la tonne (61 fr. 25 c. les 1,000 kil.).

MAIN-D'ŒUVRE

NICE. — L'été, 30 *s.* (1 sh. 6 = 1, fr. 70). Charpentier et maçon, 40 *s.* (2 sh. = 2 fr. 50).

CONI. — L'été, 14 *s.* L'hiver, 10 *s.* (6 d. = 60 c.). Maçon, 25 *s.*

SAVIGLIANO. — L'été, 12 *s.* L'hiver, 10 *s.* Gages d'un valet de ferme 100 *liv.* (5 liv. st. = 125 fr.), plus la nourriture consistant en 3 ou 4 lbs de pain, selon la saison, une soupe maigre, de la *polenta* (bouillie de maïs), etc., etc. L'été on ajoute du fromage, de la salade et un peu de piquette. Au temps de la moisson on fait une soupe de bon vin, appelée *merendon*; mais alors les gens travaillent douze heures par jour.

TURIN. — L'été, 11 *s.* Maçon, 25 *s.* Charpentier, 27 *s.*

De MILAN à PAVIE. — L'été, 22 *s.* 1/2 (8 d. = 0,fr. 80); l'hiver, 10 *s.* (3 d. 1/2 = 0 fr. 35). Ouvriers des manufactures, 40 *s.* Les journaliers à la campagne paient 7 *liv.* (à 7 d. angl. chaque) pour le loyer d'une chaumière et d'un tout petit jardin.

MOZZATA. — L'été, 12 *s.*; l'hiver, 10 *s.*

LODI. — L'été, 20 *s.*; l'hiver, 12 *s.* Pendant la moisson, 30. Faucheurs, 20 *s.* Un bon ouvrier fauche 5 *pertiche* en 1 jour.

CODOGNO.— Tisserands, 20 *s.*

VÉRONE. — L'été, 30 *s.* (9 d. = 0 fr. 90); l'hiver, 20 *s.* (6 d. = 0 fr. 60).

VICENZA. — L'été, 16 *s.*; l'hiver, 14 *s.* Faucheurs, 30 *s.*

PADOUE. — L'été, 25 *s.* et du vin. Faucheurs, 2 *liv.* (1 sh. = 1 fr. 25); pour le blé, 3 *liv.*; l'hiver, 16 *s.*

VENISE. — L'été, de 30 à 40 *s.* Maçons, 4 *liv.* Le dernier ouvrier de l'arsenal, 3 *liv.*

FERRARE. — L'été, 25 *baj.* (1 sh. 3 d. = 1 fr. 55) ; l'hiver, 12 *baj.*

BOLOGNE. — L'été, 12 *baj.* et 2 *bocali* de vin, de 3 lb. 4 onces chaque ; l'hiver, 10 *baj.* (6 d. = 0 fr. 60). Moissonneurs, jusqu'à 20 *baj.* Demi-journée pour 2 hommes et 4 bœufs, 5 *paoli* (2 sh. 6 d. = 3 fr. 10). Ouvriers des manufactures, de 5 à 20 *baj.* ; les fileuses de chanvre, 3 ou 4 *baj.*

FLORENCE. — Actuellement (novembre) on dévide la soie à la main, faute d'eau pour faire marcher les moulins. Les hommes gagnent 3 *paoli* (1 sh. 4 1/2 d. = 2 fr.). Une fille de 15 ans, 1 *paul* (5 d. 1/2 = 0 fr. 55). Dans la fabrique de porcelaines du marquis Ginori, on paie de 2 à 3 *paoli* les journaliers, et 4 *paoli* 1/2 les décorateurs. L'été, 1 *paolo* 1/2, plus la nourriture ; l'hiver, 1 *paolo*, on nourrit également. Labour d'une *stiora* de terre, 3 *liv.* Batteurs en grange, 1 *liv.* et la nourriture. Moissonneurs, 18 *grazie* et la nourriture.

MODÈNE. — Journaliers, 1 *paolo* et du vin. Charpentiers, maçons, 2 *paoli.*

PARME. — Imprimeurs, 3 *paoli* (16 d. 1/2 = 1 fr. 70).

LANESBOURG (LANS-LE-BOURG). — L'hiver, 10 *s.* et la nourriture ; l'été, 20 *s.* et la nourriture.

VOLAILLE

NICE. — Dindon, 7 *liv.* Poulet, 20 *s.* Pigeon, 20 *s.* Œufs, 12 *s.* la douzaine.

TURIN. — Dindon, 30 *s.* Poulet, 15 *s.* Canard, 25 *s.* Oie, 25 *s.* Pigeon, 10 *s.* Œufs, 8 *s.* la douzaine.

MILAN. — Dindon, 11 *s.* la lb. Poulet, 20 *s.* Canard, 32 *s.* Chapon, 15 *s.* la lb. Œufs, 26 *s.* la douzaine.

BOLOGNE. — Dindon de 4 lbs environ, 3 1/2 *paoli.*

Couple de chapons, 30 *baj.* OEufs, 1 *baj.* la pièce; en hiver, 1 1/2 *baj.* Gros pigeons de basse-cour, 24 *baj.* le couple. Petits pigeons sauvages, 12 *baj.* Anguilles, de 12 à 14 *baj.* la lb. Tanche, 10 *baj.* la lb. Brochet, de 12 à 15 *baj.* Esturgeon, 5 ou 6 *paoli* la lb.

MODÈNE. — Chapon, 1 *paolo.* Poulet, 40 *bol.* Dindon, 4 *liv.* Canard, 4 *liv.* 20 œufs, 25 *bol.* Pigeons, 1 *paolo* le couple.

HAUSSE DE PRIX

En 794, un décret du sénat et de la diète de Francfort, chap. IV, règle que le grain, qu'il soit rare ou non, se vendra aux prix suivants: le *moggio* d'avoine, 1 *denaro;* d'orge, 2 *denari;* de seigle, 3 *id.;* de froment, 4 *id.;* proportion, 1,080 à 1.

En 835, les porcs valent 20 *denari.*

En 857, une lb. d'argent, *lira*, se divisait en 20 *soldi* de 12 *denari.* Un *denaro* milanais actuel est à l'ancien comme 1 à 90, car 90 *denari* font un demi *paolo.* La valeur de l'argent à présent étant à celle des temps dont nous parlons comme 1 à 12, la proportion cherchée est donc bien de 1 à 1,080 (1).

En 975, *uno stajo di vino* valait 1 *denajo; un moggio di frumento, 4 denaj; un carro di legna, 1 denajo*, équivalant à 18 *liv.* d'après la proportion posée de 1 à 1,080 (2).

BOLOGNE. — Pain, 2 *baj.* la lb. (rapport à la lb. angl. 7,360 à 9,264, Paucton); bœuf, 4 *baj.* 2 *quattrini;* mouton, 3 *baj.* 4 *quatt.;* veau, 5 *baj.* 2 *quatt.;* porc, 6 *baj.;* beurre, 10 *baj.* et en hiver de 15 à 20 *baj.*

(1) Giulini, *Storia di Milano*, vol. I, p. 268.
(2) *Ibid.*, vol. II, p. 380.

FLORENCE. — La *livre* (valant 8 1/2 d. angl.) se divise en 12 *grazie*, ou 20 *soldi*, le *soldo* en 3 *quattrini;* la lb. est les 3/4 de la nôtre. Pain, 8 *quatt.* la lb. ; viande en général 7 1/3 *s.*; beurre, 1/2 *paolo* (le *paolo* équivaut à 5 3/4 d. angl.); fromage, 10 *s.*

MODÈNE.— Pain blanc de la meilleure qualité, 1/4 *paolo* par lb. (le *paolo* correspond à 6 d. angl., et la lb. est à la nôtre comme 6,513 à 9,264, c'est-à-dire qu'elle a un peu moins de 12 de nos onces); le pain pour les pauvres est meilleur marché. Ce sont les *entrées* et les *gabelles* qui causent ce haut prix. Un sac de farine de 70 lbs se vend 100 *liv.* Bœuf, 12 *bolognini* la lb.; Mouton, 1/3 de *paolo*, ou 10 *bolognini;* veau, 13 *bol.;* porc, 14 *bol.;* beurre, 1 *paolo;* fromage, 40 *bol.*

LANESBOURG (LANS-LE-BOURG). — Pain, 4 *s.* les 18 onces. Viande, en général, de 3 *s.* à 3 *s.* 1/2 les 12 onces; fromage, de 4 *s.* à 5 *s.* 1/2; beurre, 6 *s.* les 12 onces.

GRAINS (1789)

PIÉMONT. — CONI. — Seigle, 3 liv. *l'eymena* de 10 *rubbii*, ou 50 lbs.

CENTALLE. — Froment, 3 *liv.* 15 *s.* *l'eymena* de 45 à 52 lbs, en moyenne, 47 lbs; maïs, 2 *liv.*

TURIN. — Maïs, 2 *liv.*; froment, 3 *liv.* 10 *s.* *l'eymena* de 50 lbs.; seigle, 2 *liv.* 10 *s.*

MILAN. — Froment, 34 *liv.* le *moggio* de 140 lbs. de 28 onces; avoine, 15 *liv.*; maïs, 20 *liv.; miglio* (millet), 18 *liv.;* riz, 44 *liv.*

CODOGNO. — Riz, 5 *liv.* la *stara;* bois de saule, 14 *liv.* la mesure de 6 *braccia* de long sur 3 de large; filasse, 5 *s* 1/2 les 5 onces, prête pour le peigne, 50 *s.* la lb.

VÉRONE. — Blé, exportation prohibée quand le prix dé-

passe 24 *liv.* le sac (soit, 26 sh. 6 d. le quarter angl. 11 fr. 40 c. l'hectolitre); maïs, prix actuel, 24 *liv.* le sac de 11 *pesi* de 25 lbs. chaque, prix ordinaire, de 20 à 22 *liv.* On l'a vu tomber à 6 livres.

VENISE. — Farine de froment, 8 *s.* 1/2 la lb.; maïs de Bergame, 24 *s.* la *quarterola* de 6 lbs.; maïs commun, 22 *s.*

En 1152, le seigle et le panic 3 *liv.* le *moggio;* 1 *denaro* en vaut 130 : par conséquent, 3 *liv.* feraient actuellement 13 *liv.* 10 *s.* 10 *d.* (1). En 1165, 500 porcs reviennent à 6 *soldi* par tête, ce qui donnerait à présent 65 *liv.* (2). Une charge de bois traînée par une paire de bœufs, 12 *denari*, correspondant à 6 1/2 *liv.*

En 1272, 1 *moggio* de froment, au prix ordinaire, 19 *soldi;* millet, 12 *soldi :* c'est exactement maintenant *livre* pour *soldo;* blé, 19 *liv.;* millet, 12 *liv.* (3).

En 1315, 1 *soldo* pour une messe, qui en vaut 20 de nos jours. 1 *fiorino d'oro* de 30 *s.* correspond à 60 *liv.* : rapport, 1 à 40; le *zecchino* actuel a exactement la même valeur. La proportion entre le numéraire des deux époques est de 1 à 4 (4).

En 1402, le *ducato d'oro* ou *fiorino d'oro* valait 42 *soldi*, correspondant à 16 *liv.* 8 *s.* (5).

BOLOGNE. — Il y a eu depuis dix ans une hausse de 10 à 15 0/0 sur toutes les marchandises. On l'attribue dans cette ville à l'augmentation de numéraire causée par la hausse des prix du chanvre et de la soie. Il y a vingt ans, le chanvre était à 30 *paoli*, il est maintenant à 50. En Toscane, tout a doublé depuis la liberté du commerce des grains.

(1) Giulini, *Storia di Milano*, vol. V, p. 527.
(2) *Ibid.*, vol. VI, p. 332.
(3) *Ibid.*, vol. VIII, p. 254.
(4) *Ibid.*, vol. X, p. 87.
(5) *Ibid.*, vol. XII, p. 63.

Le lecteur remarquera qu'en général le prix des denrées, de la vie, suivant l'expression juste et consacrée, s'est élevé autant en Italie qu'en aucun autre pays de l'Europe, plus même qu'en Angleterre, ainsi que je le pourrais montrer s'il m'était permis de me départir de la brièveté de style d'un voyageur.

Un fait aussi important appelle de nombreuses réflexions; je me contenterai de faire observer que ce signe de prospérité nationale (car je le tiens pour tel) ne se rencontre pas dans les seuls pays ayant un grand commerce et de nombreuses manufactures, il s'étend aussi à ceux qui n'ont ni l'un ni les autres. Le propriétaire foncier, en Lombardie, a tout autant gagné dans les dix, les vingt, les trente, les quarante dernières années, que le propriétaire anglais qui rend grâces à l'industrie, au commerce des bienfaits dont il se croit, lui seul, comblé. Rien de plus commun qu'un député des villes s'étendant avec complaisance, à la tribune du Parlement, sur ce que l'agriculture a reçu des autres branches de l'activité humaine. Mais un seul fait vaut mieux que mille assertions en l'air. Visitez les contrées qui ignorent cette sorte d'activité, vous y verrez le même phénomène s'y produire sur une aussi grande échelle et presque dans le même espace de temps.

FIN DU VOYAGE EN ITALIE

VOYAGE EN ESPAGNE

PENDANT L'ANNÉE 1787.



VOYAGE EN ESPAGNE

PENDANT L'ANNÉE 1787

---

10 juillet 1787. — Mon ami Lazowski et moi nous sommes montés sur les meilleures mules ; elles me semblent de bien petite taille; notre domestique avec le bagage nous suit sur une troisième. Notre guide marche à pied en se vantant qu'il a des jambes à faire quinze lieues par jour; c'est son affaire. Mais il nous désappointe singulièrement par son français qui ne vaut guère mieux que celui d'une vache espagnole, s'il m'est permis d'employer cette expression populaire chez nos voisins. De Bagnères à Luchon, on monte constamment. On traverse les pâturages de montagnes, loués par les Français aux bergers espagnols pour le parcours d'été; les moutons y viennent en 13 jours des parties basses de la Catalogne. J'expliquerai autre part ce qui touche aux troupeaux transhumants. Après cet examen, nous reprîmes la route directe de Vielle; elle quitte la Neste à une lieue environ de Bagnères, et pénètre bientôt après dans une des parties les plus boisées et les plus romantiques des Pyrénées. La route est si mauvaise, que nul cheval, hors celui

des montagnes, ne s'y saurait tenir; nos mules cependant s'avançaient sûrement au milieu de pierres roulantes sur le bord de précipices d'une profondeur effrayante. Ce n'est pas qu'il ne leur arrive parfois de broncher; aussi, lorsque dans de semblables passes elles se mettent au petit trot, donnent-elles plus sûrement la chair de poule au voyageur que le tabouret électrique de M. Walker.

Passé la ligne qui sépare les deux royaumes, en s'élevant toujours, on finit par découvrir la vallée espagnole d'Arran, au milieu de laquelle serpente la Garonne. La ville de Bostose (Bossost) et la douane espagnole se trouvent au pied des montagnes. Cette vallée est bien cultivée, rien n'est plus beau que de l'apercevoir d'une hauteur qui donne à tout un aspect intéressant. Les grands arbres, qui jettent au-dessus de la route leurs arcades de verdure, présentent à chaque instant de nouveaux paysages. La fraîche vallée, étendue au loin à nos pieds, contraste avec l'ombre épaisse des forêts, la hardiesse des rochers, la sublimité des montagnes environnantes. Descendu jusqu'à ces profondeurs et fait halte dans la première auberge espagnole, pas de viande, pas d'avoine, pas de carreaux aux fenêtres, mais des œufs, du pain et de petites truites pour la mince dépense de 15 *s.* (7 1/2 d. angl., 0 fr. 75 c.).

A partir d'ici, suivi la Garonne, rivière déjà belle, mais très-rapide; les habitants des montagnes y font flotter les arbres pour leurs scieries, qui sont en grande activité. Tout le val d'Arran est bien cultivé et bien peuplé, il compte huit heures ou environ 40 milles angl. en longueur, et 32 villages ou petites villes d'une jolie apparence, aux murs bien bâtis et aux couvertures d'ardoises. En y entrant, le spectacle change tout à coup, on n'y voit plus que de la misère, il n'y a pas une fenêtre qui ait des carreaux; à peine connaît-on

les cheminées, la fumée sortant en tourbillons des fenêtres du haut comme de celles du bas.

Arrivés à Vielle, capitale de ce district située sur la route conduisant de la partie de la France que nous venions de quitter à Barcelone, ce qui lui procure quelques minces ressources; on nous informa que nous ne pouvions pénétrer plus avant en Espagne sans un passeport; en conséquence, nous allâmes chez le commandant de la vallée et de ses 32 villes; c'était un lieutenant-colonel et un chevalier de l'ordre de Calatrava, dont la maison était la seule qui eût des vitres. Dans l'antichambre, un portrait du roi s'étalait sous un dais de gala. On nous reçut avec l'étiquette espagnole, en nous disant que, peu de mois auparavant, tout étranger trouvé sans passeport était immédiatement incorporé dans un régiment : on peut juger de là combien le pays était fréquenté. De chaque côté du lit de Son Excellence pendait une paire de pistolets, un crucifix tenait le milieu; nous ne jugeâmes pas à propos de lui demander dans lequel des deux il plaçait le plus de confiance.

On nous avait dit à Bagnères que l'auberge de Vielle était bonne. Nous trouvâmes le rez-de-chaussée occupé par une écurie, de là on nous fit monter dans une cuisine noire qu'il fallait traverser pour gagner une boulangerie, où une énorme quantité de pains en pâte attendaient le moment d'être mis au four chauffant à côté. Cette chambre n'avait que deux lits pour recevoir les voyageurs qui viendraient à y passer la nuit; en cas d'affluence, on étend de la paille par terre, et arrangez-vous comme vous pourrez.

Pas de carreaux aux fenêtres, au milieu du plafond un grand trou pour grimper dans le grenier où des fenêtres sans volets laissaient entrer le vent et la pluie. Un des lits étant occupé, mon compagnon coucha sur la table. Nous

trouvâmes cependant assez d'œufs, une omelette, du bon pain, du vin épais, de l'eau-de-vie, des poulets que l'on pluma pour nous, enfin beaucoup de saleté mais une extrême politesse. — 26 milles.

Le 11. — Quitté Vielle et la route de Barcelone qui passe au port de Piass (Pallas) (1); on nous avait représenté un autre chemin plus court comme excessivement périlleux, et traversant un pays beaucoup plus laid. Traversé plusieurs des 32 villages qui se pressent les uns contre les autres dans le val d'Arran. Cette grande population provient de la grande division de la propriété et de l'abondance due aux pâturages et aux forêts des montagnes possédées par chacune des paroisses.

Passé Arteas et Jasa (Arties et Gesa); traversé la rivière qui tombe dans la Garonne. Au-dessus d'Arteas on jouit d'un beau tableau formé par les bois, les rochers et les neiges. Les troncs d'arbres flottant dans la Garonne en frappent les rochers avec un bruit de tonnerre. Passé Salardeau, Tradoze (Salardù et Tredos), dernier village de la vallée; tout près à gauche la Garonne prend sa source; un torrent que nous passâmes à droite semble cependant plus fort. Tout ce que nous avons vu de villages montre une égale misère, les cheminées paraissent un luxe. D'énormes blocs de granit tombent du haut des montagnes, les sources jaillissent de leurs flancs. Nous atteignîmes la cime des Pyrénées, bien au delà des neiges éternelles; on découvrait un horizon magnifique de chaînes aux sommets souvent neigeux, s'échelonnant jusqu'à 50 ou 60 milles dans la Catalogne.

(1) Pallas est le nom d'une des branches de la Noguera, l'autre est la Ribagorza. On pénètre du val d'Arran dans la vallée de la Noguera Pallaresa en traversant le port d'Espol.

Il nous fallut 4 heures 3/4 pour gagner cette hauteur, et cependant lorsque commença notre ascension, à en juger par la course rapide de la Garonne pendant plusieurs centaines de milles jusqu'à Bordeaux, nous nous trouvions sur un des points les plus élevés de l'Europe. Plus de bois, mais des pâturages recouvrant un schiste micacé, qui nourrissent de grands troupeaux de bêtes à cornes élevées à l'air pur de cette région.

Les sources que nous rencontrons maintenant coulent vers la Méditerranée. Passé près d'une église solitaire et d'un torrent qui, formant 5 ou 6 magnifiques cascades au milieu des forêts, tombe d'une hauteur de 500 pieds, un énorme rocher qui le surplombe ajoute à l'aspect sauvage et grandiose du spectacle. Les arbres, des pins pour la plupart, sont plus beaux que sur le versant français. On les coupe pour le marché de Toulouse où ils arrivent en traversant les montagnes et ils sont ensuite flottés dans la Garonne. Nous pouvons juger de là l'étendue des besoins de chacun des deux royaumes.

Visité un endroit où les débris d'une montagne ébranlée par un tremblement de terre ont formé un petit lac. Cela a dû être une effrayante convulsion de la nature, car le chaos de blocs aussi gros que des maisons, amoncelés par cette catastrophe font de cette solitude un lieu d'horreur. La tradition rapporte que quatre hommes et leurs mulets y ont péri.

Atteint la vallée d'Esteredano (Esterri) (1), où l'on est en train de couper le blé et le seigle. Toute cette descente est cultivée; la culture s'étend çà et là dans le sombre horizon des montagnes embrassé par le regard; au fond elle rehausse l'aspect riant de la vallée.

(1) Une des villes principales traversées par la Noguera-Pallaresa.

Traversé sur un pont d'une arche la jonction de deux rivières qui, à partir de là, portent des trains de bois que nous voyons construire. Arrivés à Scullow (Escaló) : l'auberge est si mauvaise que notre guide ne nous y laisse pas entrer et nous mène chez le curé. La scène qui suivit fut si amusante et si nouvelle, pour nous autres Anglais, que nous ne pûmes nous retenir de rire à gorge déployée. Notre hôte avait une cheminée dans sa cuisine, il eût été mal séant de lui chercher querelle parce que ses fenêtres n'avaient pas de carreaux. Il courut à la rivière pêcher quelques truites, un de ses paroissiens lui apporta des poulets que l'on sacrifia en notre présence, et deux joyeuses gaillardes avec 3 ou 4 hommes, assemblés pour nous dévorer du regard à la lueur d'éclats de pin allumés en guise de bougies, s'empressèrent de satisfaire à notre appétit, pendant que nous-mêmes nous ne les perdions pas de vue un seul instant. Il me fut impossible de toucher au vin rouge qu'on nous servit, tant il puait le bouc; l'eau-de-vie, de son côté, empestait l'anis. Que faire? Voyant notre détresse, on nous apporta une bouteille d'excellent vin blanc, très-généreux, semblable à celui de la montagne, et pour un moment tout alla au mieux; mais, quand vint l'heure de se coucher, il ne se trouva qu'un lit. Mon compagnon voulait encore m'en faire les honneurs, il insista pour que je le prisse et s'en arrangea un sur la table où, grâce aux puces, aux punaises, aux souris et aux rats, il ne ferma l'œil de la nuit. L'ennemi ne vint pas m'attaquer, de sorte que, malgré la dureté du lit, qui pouvait rivaliser en cela avec le pavé de la rue, je dormis tout aussi bien que dans l'édredon : la fatigue fait passer bien des choses. Cette ville et ses habitants ont une égale apparence de misère : la fumée sort par des trous, faute de cheminées; les fenêtres n'ont pas de car-

reaux ; toutes choses dont la privation fait seule apercevoir le prix pour la gaîté de l'intérieur : les vêtements noirs des femmes qui se couvrent la tête d'un morceau de la même étoffe leur retombant au milieu du dos, le manque absolu de bas, de souliers, tout concourt à donner une impression de sauvagerie digne de ces montagnes. — 32 milles.

Le 12.— Les montagnes se resserrent, laissant à peine de la place pour la rivière, la route et une lisière de prairies. Roches schisteuses, quelquefois micacées : la lavande se montre pour la première fois à l'état sauvage. Laissé derrière nous Briasca, village perché sur la montagne comme l'aire d'un aigle, et atteint Laboursel (Llaborsi), où un haut fourneau livre du fer et de l'acier en même temps (1). Le soufflet de la forge est remplacé par une simple chute d'eau d'environ 10 pieds, qui entraîne un courant d'air et le dirige vers le centre de la fournaise. Le fond de la masse incandescente est de l'acier; le milieu, de la fonte douce; le dessus, de la fonte dure. On se sert de charbon de bois de pin. A Rudass (Rodes) on gravit une montagne rocheuse et l'on trouve des vignes et des arbres fruitiers, bien que l'on ait toujours de la neige en vue. A mesure que l'on descend, on voit la culture s'emparer de tout ce qui est capable d'en recevoir. Traversé la rivière à Realp (Rialp), longue ville garnie d'ateliers la plupart destinés à la mise en œuvre du chanvre. Haies de grenadiers en fleurs. Dîné dans une affreuse auberge, qui blesse tous les sens qu'elle devrait satisfaire.

Jusque là nous n'avions rien vu en Catalogne qui justifiât la réputation de cette province, car tout y était misérable

(1) Methode catalane.

et de chétive apparence, aussi bien dans les villes que dans la campagne.

Arrivés à Jaré (Gerri) dont les environs ont meilleur air à cause du voisinage d'une immense saline royale. Là, pour la première fois, se montrent les oliviers; le long des flancs de la montagne composée de poudingues, s'étagent, soutenues par des murs, des terrasses où croissent la vigne, le mûrier et l'olivier.

La route s'engage ensuite dans une gorge présentant la scène la plus frappante qu'il m'ait été donné de contempler. L'Océan même, la première fois que je le vis, ne me causa pas une si profonde impression.

Je ne donnerai que peu de paroles à ce que le crayon serait impuissant à rendre, fût-ce dans les mains d'un maître. Sur un mille de long, les rochers semblent s'être déchirés pour livrer passage à une rivière qui remplit le fond de l'abîme. La route, frayée à la mine, est un prodigieux travail, elle va franchissant tour à tour des hauteurs qui varient à chaque instant le spectacle. L'imagination ne saurait concevoir la haueur des murs perpendiculaires ou surplombant qui se dressent de chaque côté. On entasserait tout ce que nous avons de montagnes en Angleterre que l'on ne ferait que des taupinières à côté de ces masses incroyables. Les rochers ne sont d'ordinaire que des fragments des montagnes au pied desquelles ils gisent et qui en amoindrissent l'effet. Ici c'est tout différent, on dirait la charpente même des montagnes qui se découvre à nos regards. L'énormité des dimensions, la hardiesse des formes, rien ne manque de ce que la nature déploie de magnificences pour rehausser la sublimité du tableau.

Près de Coolagase (Congües), les montagnes s'abaissent, laissant entre elles de plus larges vallées; l'aspect s'adoucit.

Arrivés à La Pobla, après une fatigante journée de 36 milles anglais, parcourus à pied la plupart du temps ; notre chère ici fut somptueuse; car, effrayés par les mauvais bruits qui couraient sur l'auberge, nous descendîmes chez un boutiquier.

Il semblera sans doute extraordinaire que dans cette partie de l'Espagne on aille demander le vivre et le couvert dans la première maison venue, en payant, bien entendu, ce qu'il plaît à vos hôtes improvisés. Il ne faut jamais perdre de vue, au reste, que l'eau est encore la meilleure boisson, le vin sentant affreusement la peau de bouc et l'eau-de-vie n'étant buvable que pour quiconque aime passionnément l'anis. La salade, le principal des plats qui les accompagnent, n'est pas mangeable à cause de l'huile rance servant d'assaisonnement. Il semblerait que cela même plaise aux habitants, car partout ils s'extasiaient sur l'excellence de leur produit en ce genre. La ville a quelques belles maisons aux fenêtres garnies de carreaux. Nous y vîmes une jeune dame fort bien habillée, galamment accompagnée par deux moines. — 36 milles.

Le 13. — Quitté La Pobla et traversé la rivière large de 60 yards en cet endroit : elle compense, en prêtant ses eaux à de belles irrigations, les ravages dont nous avions vu par deux fois les traces désolantes. Hautes montagnes; mélange, agréable à l'œil, de culture et de sauvagerie. Pas de prairies, nos mulets reçoivent de la paille et de l'orge au lieu de foin, et l'on dit qu'il en est de même dans toute l'Espagne, excepté là où il y a des luzernières arrosées. Partout on est en train de battre.

Nous passons le mont Esquieu (Montesquiù), qui consiste en entier en une pierre blanche et une sorte de marne argileuse : en se retournant, on découvre un immense horizon auquel manque le bois. Ourcaso (Orçaù), pauvre village :

ici comme partout ailleurs le rez-de-chaussée est occupé par une écurie que l'on ne nettoie qu'une ou deux fois l'an, à l'époque des fumures. On s'imagine, sous un tel climat, les délicieuses senteurs qui s'en élèvent : parvenues dans la cuisine et les chambres, elles s'y mêlent à une telle variété d'odeurs que le chimiste le plus exercé aux analyses de l'atmosphère serait embarrassé de s'y reconnaître. Tout le vin blanc est cuit. La montagne que l'on descend est disposée en terrasses pour les oliviers qui croissent parfaitement sur le roc, mais ne lui apportent de beauté d'aucun genre. Que l'on ne croie donc pas orner un paysage en le douant de cette affreuse verdure, l'œil n'en serait pas reconnaissant.

Nous voyons de loin Saint-Roma (San Roma de Abella), puis nous passons un district coquillier et un immense désert couvert de lavande.

Du haut d'une autre montagne on découvre à l'ouest sud-ouest les chaînes de l'Aragon qui se dressent à une grande hauteur, mais que surpassent à l'horizon les sommets neigeux des Pyrénées.

Une ouverture nous offre tout d'un coup vers la mer une immense étendue qui semble d'abord une seule plaine, mais que l'on voit bientôt coupée en tous sens de chaînes qui perdent leur hauteur par comparaison avec celle d'où nous les contemplons. Les Pyrénées courent au loin, sur la gauche et sur la droite les montagnes de Tortose. Passé la nuit à Fulca (Folguer), dans l'auberge d'un grand cultivateur, où nous trouvons pour la première fois en Espagne une installation passable. Le soir il fit un orage épouvantable. Les éclairs de chez nous ne sont que de faibles lueurs à côté des flammes éblouissantes de cette atmosphère ardente et surchargée d'électricité. On voyait la ligne des Pyrénées

s'étendre sur une longueur de plus de cent milles, les zigzags de l'éclair en illuminaient la moitié comme un torrent de feu et à une hauteur immense. La blancheur de cette flamme était éblouissante. Tableau sublime, grandiose, terrible. — 28 milles.

Le 14. — Le matin le ciel était couvert de nuages et il tomba une petite pluie, nous avions peur d'être mouillés, mais notre hôte nous assura d'une belle journée et l'événement lui donna raison, il fit brûlant.

Je remarquerai ici que sur la route de plus de cent milles que nous venons de faire en Catalogne, nous n'avons vu que deux maisons qui eussent une certaine apparence de bien-être : l'une, résidence du gouverneur de Viella, l'autre dans la ville de La Pobla. Quant aux terres, il n'y en avait pas un acre sur deux cents qui fût en culture : jusque là, notre attente de rencontrer un jardin dans cette province se trouvait donc désappointée.

Longé une montagne couverte de romarin, de buis et de ronces et gagné par une riche vallée la ville de Pons. Traversé la Sègre par un bac bien mieux arrangé pour recevoir les chevaux et les voitures que tout ce que j'ai vu en Angleterre. J'ai traversé ainsi la Tamise, la Saverne, le Trent ; toujours les chevaux étaient obligés de sauter dans le bateau à travers une étroite ouverture, au grand risque de se casser les jambes : le nombre est grand de ceux qui se sont tués en l'essayant, celui des bœufs et des vaches n'est pas moindre. Ici on peut passer en voiture sans dételer, sans que personne bouge de sa place. C'est une corde s'enroulant sur une lanterne qui dirige le bateau. Les irrigations sont on ne peut mieux entendues. Il y a de nombreux moulins pour la soie.

Le battage des grains se fait à l'orientale, en plein air, sur

la terre battue. Une servante fait marcher les animaux ; trois ou quatre hommes retournent la paille, l'enlèvent et apportent de nouvelles gerbes.

Traversé un désert marneux où affleurent, çà et là, de larges et brillantes plaques de talc : solitude absolue pendant plusieurs milles. Vu Ribelles, village dont l'église et les maisons blanches situées sur une montagne dénudée se détachent au milieu de ce sombre désert. Dîné à Sénavia (Sanauhuja) : chaleur excessive, la multitude des mouches est un fléau insupportable. On a pour s'en garantir une disposition fort ingénieuse, une sorte de léger châssis attaché au plafond par deux charnières, auquel une servante imprime un mouvement de va-et-vient pendant toute la durée du repos. Là où ce système n'est pas en usage, on vous évente à la main d'une façon fort amusante et point du tout désagréable, lorsque ce rôle échoit à une belle fille. Traversé des terrains irrigués où l'on voit des pêches, des pommes et des poires mûres. Dans les haies, des grenades aussi grosses que des noix en écale. Jusqu'à Biosca il n'y a guère que des collines désertes, avec quelques larges vallées.

Le bois manque partout, si ce n'est l'olivier et le chêne vert, presque aussi triste que l'olivier. Vers Tora il y a un peu plus de culture, et je note, comme une nouveauté, quelques maisons éparses dans la campagne. Passé à Castel-Follit. Le pays va en s'améliorant jusqu'à Calaf, où nous descendons après avoir fait, par une journée brûlante, 40 milles angl. et être restés quatorze heures sur nos mules. — 40 milles.

Le 15. *Dimanche.* — Nous étions à la messe à quatre heures du matin; l'église était presque pleine de muletiers, et à la ferveur dévote avec laquelle ils se frappaient la poitrine à de certains répons, on voyait bien que nous étions

en Espagne. D'autres que moi diront comment s'accorde ce zèle *violent* pour la religion avec la solitude qui couvre la province. Ce qui me surprit beaucoup fut de voir une multitude d'hommes sortir de la ville, la faucille à la main, comme aux jours ordinaires; sans doute leurs prêtres leur avaient accordé cette dispense avec un esprit de tolérance auquel je ne me serais pas attendu.

Autre désert, autre montagne d'où la vue s'étend sur une région entièrement nue, à l'horizon de laquelle se montrent les belles lignes du Montserrat. Dîné à Camprat, au milieu de rocs sauvages offrant à peine un acre en culture sur cent.

Arrivés au pied du Montserrat, que nous nous étions proposé de visiter après en avoir lu la description par M. Thickness. C'est une montagne isolée, mais s'appuyant sur une base immense : une route admirable, creusée en partie dans le roc, conduit au couvent placé au sommet, en décrivant de nombreux zigzags : on doit apprécier d'autant plus une pareille œuvre, qu'elle se trouve dans un pays où l'on voit bien rarement de tels travaux. Nous la suivîmes : à notre droite, s'élevait un mur perpendiculaire, couronné de verdure au-dessus de laquelle s'avançaient les rochers qui ont rendu cet endroit si fameux; à gauche, se creusait un précipice effrayant. Partout s'étalait une végétation luxuriante, que l'on n'obtient chez nous que dans les serres chaudes et avec les plus grands soins, mais qui pousse avec une vigueur incroyable sous l'un des plus beaux climats du monde. Ces routes si unies, ces plantes rares, nous faisaient croire que nous parcourions les allées d'un jardin. L'œil indécis s'égare, tout troublé, au milieu d'un désordre croissant de formes, de couleurs entre lesquelles il ne sait plus choisir.

Nous étions au couvent pour le service et les hymnes du

soir. L'église est magnifique, elle contient quelques bons tableaux et resplendit des trésors en pierres et métaux précieux qui lui ont été apportés en offrandes; mais c'est la dernière chose à laquelle je m'arrête, la vue de ces richesses n'excitant jamais chez moi que du dégoût. La sottise qui les a fait donner m'est odieuse; celle qui les a fait recevoir, si elle est sincère de la part des moines, ne me l'est pas moins.

A notre arrivée, on nous conduisit à un appartement de deux pièces, faisant partie du couvent; il ne s'y trouvait que le strict nécessaire, mais les domestiques de la maison nous fournirent, à des prix très-raisonnables, la nourriture et le vin que nous demandâmes. Cette hospitalité bien entendue nous valut une nuit de profond repos. — 27 milles.

Le 16. — Notre but, en passant par le Montserrat, était de jouir du coup d'œil étonnant que l'on a du sommet et de visiter les différents ermitages décrits par M. Thickness. Nous fîmes notre ascension le lendemain matin, mais sans sortir un instant d'épais nuages.

Je serais volontiers resté ici deux ou trois jours pour attendre un plus beau temps, mais mon ami avait tellement hâte de retourner à Bagnères, auprès du comte de Larochefoucault, que je serais demeuré seul si j'avais persisté. Quand on entreprend une excursion, il faut toujours prendre son temps, ce qui devient difficile, lorsque l'on est en compagnie, et celle de M. Lazowski m'offrait trop d'intérêt et d'agrément pour me décider à y renoncer. Tout ce que nous pûmes faire, parvenus au point le plus élevé, fut de nous morfondre en pensant au magnifique panorama dont nous aurions dû jouir, tandis que les nuages qui nous enveloppaient de toutes parts ne nous laissaient rien distinguer à 500 yards. Nous fîmes halte dans un ermitage occupé par

un Maltais, homme de bonnes façons, qui nous offrit une collation composée de pain, de vin et de fruits. Il déplora notre mauvaise chance en nous disant que l'on apercevait Majorque de son petit jardin, que nous visitâmes avec plaisir, mais qui nous eût plu bien davantage si Majorque avait été en vue. Privé de ce côté, il nous resta la consolation d'admirer à loisir les formes audacieuses et singulières des rochers qui composent cette montagne si intéressante. Le poudingue semble en constituer la masse.

Quitté le couvent et pris la route de Barcelone, qui descend d'abord pendant plusieurs milles : la végétation ne se montre plus si luxuriante. A Orevoteau (Collbato') nous voyons une haie d'aloës hauts de 4 pieds; nous devons être sur la grande route, car, pour la première fois, nous croisons un cabriolet. Nouveau désert pierreux, couvert de plantes aromatiques et de tristes chênes verts. Esparagara (Esparraguera) est la première ville manufacturière qui s'offre à nous en Espagne : on y fabrique du drap, des étoffes légères en laine et des bouteilles; elle a près d'un mille de long. Vu, près de Martorell, un arc-de-triomphe, que l'on dit construit par Annibal; il a été l'objet de réparations récentes. Tous les gens de la ville font de la dentelle, ils ont en outre une occupation moins agréable à l'œil, savoir : de se chercher l'un l'autre les poux dont ils sont dévorés. Rien d'aussi infect que leurs personnes, d'aussi sale que leurs maisons. On sent à les voir tout le prix de la propreté, prix double quand l'on vit sous ce climat brûlant. Il ne s'élève aucune maison nouvelle dans ces villes. Le pays est désagréable et rendu triste encore par l'aspect désolant de nombreux torrents tout à fait à sec. Les abricots, les prunes, les melons, etc., etc., sont déjà mûrs, on en vend dans les rues.

Arrivé enfin sur une belle route construite aux frais du roi. La chaussée ou remblai est large de 50 à 60 pieds, et appuyée d'un côté par un mur de soutènement. La campagne s'anime, les maisons sont plus riches, les cultures, les vignes se multiplient.

On verra probablement que la grande réputation de cette province vient des améliorations effectuées dans les plaines basses et irriguées. Il faudrait en ce cas en faire la distinction, car ces endroits fertiles n'occupent guère que la huitième partie de la province, le reste étant couvert de montagnes. Passé près d'un grand moulin à papier. En quittant notre magnifique route, nous en prenons une moins belle, conduisant à Villa-Franca. Nous tournons à gauche et nous nous dirigeons sur Barcelone, en traversant un superbe pont de granit rouge, long de 440 pas; c'est une œuvre annonçant la solidité et la durée, mais dont le style manque d'élégance, bien que sa construction ne remonte pas au delà de huit ans. Nous rencontrons une multitude de chars et de voitures attelés de beaux mulets; tout se ressent de l'approche d'une grande ville. A deux ou trois milles, on voit de chaque côté de la route et au loin dans la campagne, de charmantes villas, de belles constructions de tout genre. Je n'ai pas vu, depuis que j'ai quitté Paris, une cité qui répandît autour d'elle une si grande animation, et quand on vient à penser que Barcelone n'est que la capitale d'une seule province, Paris étant celle d'un grand royaume, la différence est toute à l'avantage de la première.

La route que nous prenons fait honneur au roi actuel; elle suit une ligne de niveau le long de vallées étroites, de façon à éviter les montées et les descentes. Quelques palmiers ajoutent de la nouveauté au paysage pour nos yeux d'hommes du Nord. Le premier aspect de Barcelone est très-

beau, et sa situation admirable. Nous fîmes en hâte le dernier demi-mille, afin d'arriver avant neuf heures, heure de la fermeture des portes ; une longue course à cheval de 40 milles, sous un soleil brûlant, nous avait exténués ; il nous fallut cependant subir un ridicule examen, tout ce qui entre en ville acquittant des droits au profit du gouvernement. Nous eûmes bien ensuite 2 milles à faire dans les rues, à la recherche d'un hôtel ; la Couronne-de-France n'ayant pas de place à nous donner, nous descendîmes à *la Fonda*, où nous nous trouvâmes fort bien.

Selon mon ami, cette journée avait été la plus fatigante de toutes ; l'excès de la chaleur l'avait accablé. En réalité, mieux vaut ne cheminer que le soir et le matin de ces longues journées de juillet, plutôt que de s'exposer à l'ardeur du midi. *La Fonda* nous offrit un contraste agréable et tout à fait réconfortant, avec les chenils où nous avions jeûné et mal dormi dans les montagnes. C'est une excellente maison, les domestiques y sont aussi nombreux et aussi alertes qu'en Angleterre. Un bon souper avec du poisson frais, des pêches mûres, du bon vin, la meilleure limonade du monde, de bons lits, nous rendirent la vie ; mais la fatigue de M. Lazowski était trop grande pour lui en laisser sentir le prix. — 40 milles !

Le 17. — Visité la ville ; elle est grande, l'œil y voit partout la foule, bien des rues sont étroites, comme on doit s'y attendre dans une ancienne cité, mais il y en a beaucoup de larges, bordées de belles maisons : en somme, on ne peut pas dire qu'elle soit bien bâtie ; exceptons-en toutefois les édifices publics, qui témoignent une grande magnificence. Plusieurs places, sans être régulières, font bon effet et dégagent les nouvelles constructions. Un quartier, appelé Barceloneta, est entièrement neuf et régulier,

les rues se coupant à angle droit; mais comme il n'est peuplé que de matelots, de petits boutiquiers et d'artisans, les maisons sont petites et basses : un des côtés fait face au quai. Les rues sont éclairées, mais il y a tellement de poussière, surtout dans les plus larges, que je ne sais si toutes sont pavées. A l'hôtel du gouverneur, à la fontaine même, le goût pour l'embellissement de la ville s'est déployé largement. La fonderie royale de canons est très-grande, les bâtimens sont vastes et l'on semble n'y avoir rien épargné. La plupart des pièces sont en cuivre, on les coule d'un seul morceau, et nous vîmes forer des pièces de 24, l'opération la plus curieuse peut-être de la mécanique actuelle, et qui nous force à rendre hommage à son inventeur. Il y a 300 ouvriers en temps de guerre; à présent leur nombre est très-réduit.

Mais ce qu'il y a de plus remarquable à Barcelone, ce qui, selon moi, n'a rien d'égal ailleurs, c'est le quai : plan, exécution, tout en est admirable. Il est long d'un demi-mille environ. Une plate-forme basse en pierre s'élève de peu au-dessus du niveau des eaux dans le port ; les vaisseaux y viennent aborder, et elle est assez large pour recevoir toutes les marchandises qui arrivent ou que l'on embarque. Sur cette plate-forme, s'ouvre une rangée de magasins voûtés, sur lesquels s'étend la partie supérieure du quai, faisant suite aux autres rues de la ville. Des escaliers et des rampes en pente douce permettent aux piétons et aux voitures de circuler aisément d'une partie à l'autre. Tout est en pierre de taille et construit avec luxe. La route que nous avons suivie pendant plusieurs milles, le grand pont que nous avons traversé et ce quai, sont de solides titres de gloire pour le roi régnant. Il y a actuellement 140 navires dans le port, mais ce nombre est souvent beaucoup dépassé.

Pourrait-on contempler d'aussi beaux travaux, sans regretter les sommes énormes dévorées par la guerre? Il n'est si petite querelle entre deux nations qui ne leur coûte vingt fois ce quai, 1,000 milles de routes bien entretenues, 100 ponts, l'éclairage, le pavage, les fontaines, les palais, la décoration de 50 villes.

Dites à un prince ou à un parlement, car l'un a aussi besoin que l'autre de pareille leçon, qu'une guerre est aussi absurde que cruelle, qu'elle coûtera tant en chiffres ronds, vous ne produirez pas la moindre impression ; ils ne voient pas l'argent dépensé, c'est pour eux quelque chose d'idéal. Mais dites au roi d'Espagne qu'il lui en coûtera l'Escurial, San Ildefonso, son palais de Madrid, toutes les routes de son royaume, alors il y regardera à deux fois avant de s'engager. C'est parler à des sourds que de représenter à notre parlement que telle guerre demandera cent millions sterlings, quand des orateurs bruyants, poussés par l'esprit de parti, lui crieront aux oreilles qu'il y va de l'honneur du lion britannique, des droits du commerce, de la liberté des mers. Au lieu de cela, parlez de supprimer les routes sur lesquelles ses membres voyagent à si grands frais, les ponts, les édifices qui embellissent la capitale et les autres cités, et s'ils osent tenter l'aventure, le peuple ne laissera probablement pas pierre sur pierre de leurs maisons. Voilà cependant l'exacte vérité ; si vous dépensez ce qui servirait à la construction ou à l'entretien de ces travaux, cela ne revient-il pas à se priver de la jouissance de ces travaux eux-mêmes? Un simple calcul suffirait à montrer que les frais des trois dernières guerres, qui n'ont eu d'autre effet que de répandre le sang et de remplir les gazettes, auraient été capables de faire de notre île un jardin, de nos côtes un quai ; des maisons de ses villes, des palais ; de ses

chaumières, de bonnes maisons. Mais revenons à notre voyage.

Les manufactures de Barcelone sont considérables ; une promenade dans les rues nous offre partout les signes d'une industrie active et développée, partout vous entendez le bruit des métiers à bas. On fait des foulards de soie, mais moins qu'à Valence, des bas, des dentelles, des étoffes diverses, quelques lainages, mais peu. La principale affaire est la commission, les transactions montent à un chiffre très-fort, et cependant peu de navires appartiennent au port.

Le commerce et l'industrie dans cette ville ont résisté aux rigueurs dont la cour ne s'est jamais départie envers la Catalogne. A leur grand déshonneur, les princes de la maison de Bourbon ne lui ont jamais pardonné ses efforts pour placer sur le trône un prince de la maison d'Autriche. Le peuple est surchargé d'impôts et le port des armes est encore prohibé à tous les Catalans, de sorte qu'un noble ne peut avoir l'épée, sauf une grâce spéciale ou une obligation d'emploi ; cela va si loin que la noblesse brigue le titre de familier du saint-office qui donne droit à cette distinction enviée. Je ne fais ici que répéter ce qui m'a été affirmé, espérant qu'il y aura eu erreur de la part de ceux qui me l'ont dit. Il y aurait de la bassesse aux nobles à descendre à une telle ignominie, et de la honte au prince qui les y forcerait quatre-vingts ans après une faute que la fidélité à un prince dont les droits ne manquaient pas de fondement rendait en quelque sorte légitime.

Le nom d'inquisition nous fit rechercher l'état actuel de ce *saint* office, et l'on nous répondit qu'il n'inspirait plus maintenant de crainte qu'aux personnes notoirement diffamées, et que, lorsqu'il surgit quelque affaire de cette espèce,

il vient de Madrid un inquisiteur exprès. Toutefois, des expressions dont on se servit et des exemples qu'on nous donna, il me parut que cet inquisiteur connaissait d'affaires tout à fait en dehors de la religion, et qu'il intervenait à propos de vices nuisibles d'une façon ou d'autre à la société, pourvu seulement qu'ils portassent atteinte à la religion catholique, la morale publique restant en dehors de ses attributions. La clause destinée à limiter ce pouvoir fut loin de me paraître rassurante.

Les marchés abondent de figues, de pêches, de melons et d'autres fruits plus communs. J'achetai trois belles pêches pour un penny (10 c.), et notre valet de place me dit que je m'étais fait voler en payant comme un étranger. Il est vrai d'ajouter que ces fruits n'ont pas l'exquise saveur des nôtres. Les jardins sont plantés de superbes orangers pliant sous leurs fruits; ils sont remplis de légumes. On jugera du climat par ce seul fait, que les petits pois viennent dans tous les mois de l'année.

Visité, au sud de la ville, un charmant petit fort, perché sur une montagne d'où l'on a un vaste horizon du côté de la terre comme de celui de la mer. Il est extrêmement bien bâti et bien entretenu. Malgré ce fort du sud et la citadelle placée au nord, on a vu des corsaires enlever des navires de pêcheurs en dehors du port et près de la côte.

Le soir au théâtre. La salle est grande, les stalles de chaque côté du parterre (car le milieu est à plus bas prix) sont fort commodes, chacun a la sienne et se peut croire assis dans un fauteuil. On donna une comédie espagnole suivie d'un opéra italien. Nous fûmes surpris de voir des ecclésiastiques à toutes les places, cela ne se ferait pas en France. Il y a opéra italien deux fois par semaine; les autres jours on joue la comédie. Le peuple occupe le parterre, je

vis un forgeron, tout échauffé encore d'avoir frappé sur l'enclume et les manches de sa chemise retroussées au-dessus des coudes, qui paraissait goûter autant ce plaisir que la bonne société des loges, peut-être plus. La plupart des élégants sont à la française; cependant beaucoup de personnes ont conservé l'habitude de porter leurs cheveux à l'espagnole, sans poudre et retenus par une résillle tombant au milieu du dos. Rien n'a si mauvais air et n'est plus répugnant par cette chaleur.

Le 18. — On nous fouilla encore au sortir de la ville, ce qui nous parut aussi inutile que vexatoire. Nous nous trouvâmes sur-le-champ au milieu d'une campagne irriguée, si admirable que c'est elle, je suppose, qui aura valu à la province sa grande réputation. Le figuier de Barbarie, que l'on appelle ici *figua de Maura*, atteint 6 et 7 pieds de haut, il a de nombreuses ramifications et se tourne dans tous les sens; les branches du bas sont grosses comme la cuisse. Il est, ainsi que les aloès, très-commun dans les haies. A Ballalo (Badalona), qui est à environ deux heures de Barcelone, on rencontre les premières vignes; mais ici les montagnes s'avancent jusqu'à la mer, et quand elles s'en écartent, ce n'est guère que d'un demi-mille. Haies de *lycium* (lyciet), jardins plantés d'orangers, quelques palmiers que la vigne embrasse. Tout est clos, on répare avec soin la moindre brèche. Il y a sur cette côte autant d'industrie que possible. La plage est garnie de nombreux bateaux-pêcheurs, de filets étendus, de rangées de jolies maisons blanches: les femmes font de la dentelle pendant que leurs maris sont à leurs pêcheries. Dîné à Gremah. Nombreux et grands villages et maisons éparses tout le long de la route. La moindre ouverture entre les montagnes laisse voir des chaînes plus éloignées, plus élevées: cela s'accorde avec

l'horizon du Montserrat, pour montrer la nature accidentée de cette province et le peu d'importance de ses vallées.

Traversé une de ces vallées très-bien cultivées en partie, mais entièrement ruinée, par un torrent, sur une largeur d'un quart de mille. Gagné Martaro' (Mataro'), grande ville aux maisons propres, blanches et bien bâties, aux rues se coupant à angle droit. Les habitants semblent fort industrieux, il y a quelques métiers à bas, mais partout on fait de la dentelle. Chaque maison a une grande porte servant aussi de fenêtre pour la pièce du bas, preuve indubitable de la grande chaleur habituelle. Il m'en coûte d'ajouter que la chasse à la vermine n'est pas moins active que l'industrie.

Arenys (Arenys de Mar), grande ville où la construction des navires paraît florissante : tout le monde fait de la dentelle de fil; le blé vient de France. Canet (Canet de Mar), autre grande ville avec des chantiers, des pêcheries et une fabrication de dentelles très-active. Toutes ces villes sont bien bâties, industrieuses, jouissant, par conséquent, d'un grand bien-être. Pas un coin de terre de niveau qui ne soit parfaitement cultivé, les vignobles couvrent la pente des montagnes.

A Calella, ville aussi importante, aussi affairée que les précédentes, l'auberge est, comme au milieu des montagnes, sale, puante, dépourvue de provisions autres que ce qui convient aux muletiers; nous sommes cependant sur la grande route de Paris à Madrid. — 36 milles.

Le 19. — Quitté Calella, trouvé à moins d'une lieue Pineda, autre grande ville, puis Malgrat, qui n'est pas si bien construite que les autres, mais où l'on fait encore beaucoup de dentelle.

Ici la route se détourne de la mer pour entrer dans un

pays très-clos et très-boisé. Les grenadiers forment de belles haies bien épaisses. De vieux châteaux s'élèvent sur les montagnes pour défendre la côte contre les barbaresques. Partout il y a des maisons éparses, trait essentiel à l'intérêt et à la beauté des paysages. Dans quelques champs, des peupliers plantés de distance en distance offrent un appui à la vigne qui les couvre de ses festons. La description de cet usage m'avait fait concevoir des tableaux magnifiques que la réalité est venue détruire. Nous avons maintenant les Pyrénées devant nous, à gauche de hautes montagnes cachent leurs cimes dans les nuages.

Traversé pendant plusieurs milles un pays souvent occupé par des friches et entré dans un autre district montueux, très-étendu, et présentant un spectacle extraordinaire à nos yeux accoutumés à la nature septentrionale. Ce n'est qu'un buisson de plantes aromatiques et de superbes arbrisseaux en fleurs, où se montre rarement la végétation de notre pays. Des myrtes hauts de 3 à 4 pieds et à large tête, des jasmins, des chèvrefeuilles, de la lavande, du romarin, des lauriers, des lentisques, des tamarisques, de la casse, etc.; mais ici c'est un fléau pire que notre bruyère, car on ne voit ni une chèvre, ni un mouton.

Traversé Geronata (la Grouette), puis des terres incultes s'étendant pendant plusieurs milles sur des collines en pente douce; puis entré de nouveau dans un pays très-couvert, très-enclos, semblable à quelques parties de l'Angleterre. On voit beaucoup de haies en acacia piquant à fleurs jaunes, très-propre à cet usage. Atteint Gerona, vieille ville murée et fortifiée, avec quelques redoutes et un fort qui la domine; tout cela manque d'entretien et n'arrêterait pas une armée pendant une demi-heure. Il y a une cathédrale et un évêque, qui nous donna sa bénédiction lorsque nous le rencontrâmes

dans son carrosse traîné par six mules. Il a 24,000 livres de France de revenu; des *curés* ont de 1,200 à 3,000 livres; ils ne prennent pas de dime sur le bétail. Il n'y a pas de manufactures importantes, aucune ressource que celle de l'agriculture cependant, chose extraordinaire, il vient des ouvriers de Castille et de France ici pour chercher de l'ouvrage. — 36 milles.

La neige couvre les Pyrénées comme à Bagnères-de-Luchon.

CULTURE

Le val d'Arran est parfaitement cultivé, sans jachères. Suivi la Garonne, belle rivière, très-rapide; on y fait flotter les arbres destinés à être débités en planches; rencontré plusieurs scieries en activité. La vallée est étroite, mais la culture gravit les pentes des montagnes situées à notre gauche. Pas de jachères, peu de froment, beaucoup de seigle, de l'orge bien meilleure que celle des montagnes françaises. Le maïs et le millet remplacent la jachère, il y a plus de pommes de terre que sur le versant de France. Des haricots, un peu de chanvre. Vu deux pièces de vesces et de pois carrés. On donne les petites pommes de terre aux porcs qui s'en accommodent très-bien; les vaches n'en veulent pas, nous dit-on, mais elles mangent les fanes. Le sarrasin prend aussi la place de la jachère, il était en général très-satisfaisant et parfois aussi bon que possible.

Toute la vallée est très-peuplée, elle a bien huit heures de long ou environ 40 milles anglais et renferme 32 villages; chacun fait valoir son propre terrain. Un journal de prairies irriguées, mais moins bien que du côté français, se vend 800 *liv.*; c'est presque un arpent de Paris ou un peu plus d'un acre angl. Les terres arables les plus basses

coûtent de 5 à 600 *liv.*, le prix décroît avec l'élévation, les plus hautes ne valent que 100 *liv.* Les récoltes de tous genres varient entre 2 1/2 et 3 *quarters* par acre angl. (18 et 21 hectolitres 55 par hectare). On ne faisait pas encore les foins.

Les montagnes appartiennent aux paroisses, comme dans les Pyrénées françaises : tout habitant a droit d'y couper le bois de feu et de charpente qui lui est nécessaire, dans les parties désignées : d'autres cantons sont loués à l'encan au bénéfice de la paroisse, les arbres à abattre étant marqués. En général, l'administration des forêts est meilleure que de l'autre côté, les coupes sont ménagées avec soin.

Les bœufs sont rares, on sale pour l'hiver ceux que l'on tue. Les impôts sont légers, ils ne montent pour une ville importante qu'à 2,700 liv. qu'elle acquitte avec la rente des bois et des pâturages communaux. Si l'on y joignait les tailles, la cote foncière pour les maisons, etc., etc., cela ferait environ 3 liv. par journal d'une valeur de 600 liv. Cette proportion revient à 3 shill. par acre valant 30 liv. st. (9 fr. 25 par hectare valant 1,853 fr. 35), tout compris.

Vu en sortant de Veille, sur notre droite, le terrain le plus pierreux que j'aie encore rencontré, il y vient cependant de bon chanvre et du sarrasin. Beaucoup de haies sont composées des mêmes plantes que chez nous. Les pâturages de montagnes sont de bonne qualité, jusque près des neiges éternelles; mais ceux d'en bas ne reçoivent pas les mêmes soins que du côté de la France.

Traversé plusieurs des 32 villages, qui tous sont très-peuplés : ceci vient uniquement de la division de la propriété et non point, comme on l'a dit tant de fois, des manufactures dont on ne voit pas de trace.

L'*achillea millefolium* est très-commune ici, ainsi que

d'autres plantes de nos climats. On laboure avec les bœufs qui ont des cornes et sont d'une couleur rouge pâle ou café au lait.

La cime du col n'est pas boisée; mais parmi les rocs de schiste micacé s'étendent des pâturages où paissait un grand troupeau de bœufs et de vaches stériles couleur café au lait. Il est remarquable de voir cette robe s'étendre tout à travers la France, depuis Calais, jusqu'ici sans variations bien grandes.

Troupeaux de moutons, parc pour bœufs et vaches; le lait sert a faire des fromages. On laboure avec des bœufs harnachés comme les nôtres et non point portant le joug attaché aux cornes comme dans le midi de la France. Nous passons à côté de jachères (il y avait déjà quelque temps que nous n'avions rencontré ce signe d'une culture mal entendue); on les engraisse avec du fumier apporté dans des paniers chargés sur des ânes. Les arbres, des pins pour la plus grande partie, sont plus beaux que ceux du versant français; on les coupe et on les transporte au delà de la montagne d'où ils sont flottés dans la Garonne jusqu'à Toulouse. Que l'on juge par là de la différence des demandes dans les deux royaumes. La terre se vend de 4 à 500 *liv.* le *journal.*

Vallée d'Esteredano (Valle de Esterri). — On moissonne le froment et le seigle. Sur les pentes, tout est cultivé de ce qui peut l'être; vue très-étendue sur des montagnes sauvages où la culture se montre cependant çà et là, mais il y a des jachères.

Après Rudass (Rodes), qui s'élève sur le sommet d'une montagne où le roc est partout à découvert, on voit tout d'un coup des vignes, des figuiers et des arbres à fruit, tout en ayant encore la neige à l'horizon. Plus bas, la culture se

montre dans tous les endroits où elle a chance d'un peu de réussite.

Realp.— Traversé la rivière. Les montagnes, en devenant moins abruptes, livrent un plus grand champ à l'activité humaine. Haies de grenadiers en fleur. La ville est longue et garnie de nombreuses boutiques. C'est surtout le chanvre dont on s'occupe ; on en fait de la corde, des ficelles de toute espèce, des sacs, il y a même des métiers de tisserands. On porte les grains et les fourrages dans des paniers.

Vallée de Sort. — Elle montre les ravages des torrents si bien décrits par mon savant ami M. le professeur Symonds dans son ouvrage sur l'Italie.

Jusqu'ici la Catalogne ne nous a pas paru justifier sa réputation, à peine y a-t-il quelque chose de passable. Il est fort douteux, d'après ce que l'on nous a dit, qu'il y ait un seul véritable fermier ; ce ne sont que de petits propriétaires. On ne fait pas de maïs, on n'a que de misérables haricots ; la jachère domine dans les montagnes, et cependant le seigle qui la suit est fort mauvais. D'anciens vignobles sont négligés depuis quelque temps, les herbes les envahissent, bien qu'un raisin magnifique montre la puissance du climat ; les grains sont déjà comme des pois. Pareille misère dans les villes.

Nous gravissons une montagne de poudingue, disposée, au moyen de murs, en terrasses où l'on cultive la vigne pour faire non du vin, mais du raisin sec, le mûrier et l'olivier. Mais il y a des jachères et il me semble reconnaître des traces d'une culture ancienne s'étendant bien au delà des limites actuelles.

Colagase (Congües).— Rencontré pour la première fois un vignoble régulier, les rangées de ceps sont à 12 pieds de distance, les intervalles sont alternativement en jachère et

en céréales. L'aspect du pays s'adoucit, les montagnes s'abaissent, les vallées s'élargissent. Les feuilles d'un bon mûrier valent 44 *s.* ou 22 d. angl. (2 fr. 25 c.).

Nombreux noyers chargés de fruits. L'église lève des dîmes sur beaucoup de produits. Partout on bat le grain.

Traversé deux pièces de terre qui ont porté du seigle l'année dernière; cette année les mauvaises herbes les recouvrent; l'année prochaine on y remettra du seigle. La pitoyable culture! On ne vend pas les feuilles de mûrier, mais on évalue le rapport de chaque arbre à 4 1/2 *liv.* Toutes vaches rouges. Les terres de la vallée se vendent de 20 à 25 liv. st. le journal. La route monte sur la montagne de Schia (Montesquiu) qui consiste en pierre blanche et en marne argileuse. La neige couvre les chaînes dans le lointain.

En se retournant, on découvre un district montagneux, totalement déboisé. Après avoir franchi une autre montagne, on arrive à une vallée très-cultivée, les pentes étant moins abruptes.

Passé en vue de Saint-Roma (San Roma de Abella) : la route longe un petit lac arrondi placé à une très-grande hauteur, sans montagnes qui l'avoisinent, on le dit très-profond.

On arrangeait à la houe un guéret d'orge déjà retourné à la charrue et on le mettait en petits sillons pour faire des haricots. On appelle cette région le pays des coquilles; le millet sort de terre. Suit une grande garenne couverte de lavande et portant du blé en un endroit; la récolte faite, on laissera la place aux mauvaises herbes. On pratique ici également la culture en planches, les unes en grains, les autres laissées en jachère. Le labour se fait avec des bœufs café au lait. Quand on défriche, on coupe d'abord la végétation spontanée qu'on laisse sécher, on en fait ensuite des piles recouvertes de terre que l'on brûle; nous vîmes de ces

fourneaux que l'on pouvait estimer former 500 charretées par acre; malgré cela, pendant une longue route, je n'ai observé que des récoltes misérables et rendant à peine la semence.

Nos recherches nous ont fait rencontrer ce qu'en France on appelle *métayers*, c'est-à-dire des fermiers de moitié avec leurs propriétaires. Pendant deux heures et demie on traverse une montagne déserte, que couvrent les buissons et les chênes verts; plus bas se trouvent les restes de terrasses anciennement cultivées, abandonnées maintenant aux mauvaises herbes. Fulca (Folguer); les charrues ont des âges aussi longs que dans le midi de la France, ils s'appuient sur le joug et dispensent de traits; le versoir est formé par deux bâtons; tous les labours se font à plat.

Il n'y a pas dans cet endroit un acre sur cent en culture, on ne voit que rochers, buissons et çà et là sur les pentes quelques parcelles de mauvaise avoine. Nous gravissons une montagne où le roc ne laisse de place qu'au romarin, au buis, aux ronces, etc.; au sommet, notre vue plonge tout d'un coup sur une vallée profonde, une gorge pour mieux dire, où une rivière limoneuse a dévasté le peu qui pouvait se cultiver. Les montagnes sont escarpées, on tire parti du moindre morceau de terre végétale, mais il y en a bien peu.

Une vallée très-riche nous mène à la ville de Paous (Pons). Plusieurs personnes dévidaient des cocons placés dans l'eau chaude, le moulinet très-bien arrangé différait un peu de celui du midi de la France.

PRIX

Pain.............	3 s. la lb. de 12 onces.		
Mouton...........	6 s.	»	48 »
Porc.............	15 s.	»	48 »
Une bouteille de vin blanc sucré......			5 s.
»	rouge	»	2 s.

Le battage se fait en faisant tourner des mules sur une aire non couverte, une servante mène trois mules, quatre hommes retournent les gerbes, les apportent et emportent la paille. Toutes les récoltes sont rentrées dans des *paniers* chargés sur des ânes ou des mulets; j'en ai rencontré portant chacun six gerbes égales à vingt des nôtres. C'est le seul moyen à employer quand les chemins ne sont pas praticables.

Désert de marne argileuse et de roche blanche et peu dure, parsemé de couches de talc quelquefois brillant, diaphane et s'enlevant en lamelles minces. L'abandon est tel qu'il n'y a pas, je crois, un acre sur 200 en culture.

Le désert encore pendant plusieurs milles; puis un peu de culture alternant avec la jachère entre les rangées de ceps de vigne, mais si pauvre qu'elle paraît à peine rendre la semence. Des vignobles interrompaient quelquefois la solitude, il n'y avait pas une goutte d'eau à proximité; cependant les ceps et les grappes étalaient la végétation la plus luxuriante, d'où je conclus que s'il y avait dans le pays suffisance de main-d'œuvre et de capitaux, il serait possible de tirer un aussi bon parti d'étendues immenses qui sont laissées à l'abandon.

Rencontré un cultivateur qui nous a montré une pièce de la contenance exacte d'un journal de Catalogne; cela m'a paru faire à peu près un acre anglais. Le blé est entassé sur l'aire, on fait passer les mulets par-dessus, puis d'autres mulets tirent, au moyen de cordes, la paille battue que l'on met en meule pour l'hiver.

Sur le chemin de Beosca (Biosca), les hauteurs sont presque entièrement incultes; il en est autrement des vallées les plus larges. Autour de la ville il y a beaucoup de mûriers, de vignes, de céréales; mais on obtient ces der-

nières par la jachère. Un fermier d'ici paie à son *seigneur* qui demeure à Barcelone, 2,000 *liv.* pour une terre qui passe pour grande. Partout on récolte les plantes spontanées des terres incultes, pour les faire brûler avec des chaumes et en épandre les cendres sur la terre destinée aux céréales.

Il semble y avoir partout des clôtures suffisantes pour distinguer les propriétés, mais non pas pour les garantir contre aucune espèce de bétail. Pas d'arbres, sinon les arbres fruitiers, les oliviers et les chênes verts au feuillage aussi triste que celui des oliviers; rien qui contribue au charme du paysage. Les montagnes n'offrent que des rochers nus, les vallées que des vignes mêlées aux arbres ci-dessus mentionnés : quelques-unes des vignes sont nouvellement plantées. Vers Torá, la culture est plus développée, l'olivier couvre les pentes; les céréales et le mûrier les parties basses : pendant quelques milles on rencontre des maisons éparses, ce que nous n'avions pas encore vu. J'ai remarqué avec plaisir des vesces occupant, en place de jachère, les espaces intermédiaires des rangées de vignes qui n'étaient pas emblavées.

Calaf. — Rotation : récolte et jachère; un peu de vesces; culture étendue; du grain meilleur que ce que nous avons rencontré jusqu'ici : il était quelquefois en quinconces, comme si on l'avait semé en paquets : nous n'obtînmes là-dessus aucun renseignement. Très-souvent les vesces remplacent la jachère; on les fait à la main; les céréales viennent après. Le sol est un bon loam tenace, d'un brun rouge, supérieur à la terre blanche que nous avons vue si longtemps hier. La plupart des céréales sont coupées.

Passé une immense garenne, gravi une montagne d'où la vue commande au loin un pays toujours le même, déboisé et inculte pour plus des 9 dixièmes. Rencontré 4 ou 5 bœufs

couleur café au lait et 1 ou 2 rouge-sang : j'en fais la remarque, n'en ayant pas vu d'autres dans notre longue course.

Haricots en files à 18 pouces d'intervalle, à 12 p. dans les lignes. Culture assez étendue, garennes immenses cependant ; aspect général rocailleux et sauvage ; beaucoup de pins, mais misérables. A quatre heures de Montserrat, nous voyons pour la première fois des ceps à 6 pieds de distance, indiquant que le propriétaire se contente de retirer un seul produit de son terrain.

La solitude continue ; à peine les 99/100es du pays recoivent-ils une façon ; surface montueuse, peu de larges vallées.

En descendant, nous retrouvons les oliviers. Croisé deux magnifiques bœufs café au lait, que leur propriétaire nous dit estimer 18 guinées (475 fr. environ). Il les nourrit avec de la paille, ajoutant de l'avoine ou de l'orge lorsqu'ils travaillent. Ils sont en si bon état, qu'il faut, ou que la paille du pays soit plus nourrissante que la nôtre, ou que le travail soit très-léger. Les entailles que portent les pins me donnent à croire qu'on en extrait la résine.

Orevoteau (Collbató).— Haie d'aloès, haute de 4 pieds. On descend graduellement pendant quelque temps à travers une solitude rocailleuse ne portant que de rares et pauvres plantes aromatiques et ce triste chêne vert plus sombre et plus mélancolique encore que l'olivier.

Près d'Esparraguera, vignes à 5 ou 6 pieds de distance, sur un loam rougeâtre mêlé de pierres. Cette ville est la première où nous ayons vu des fabriques et une autre source d'activité que la culture. On s'occupe surtout de lainages et autres étoffes. Les fileurs gagnent 6 *s.* par jour et la nourriture ; les cardeurs, 11 *s.* Il y a aussi beaucoup de gens

faisant de la dentelle et gagnant 9*s.* de monnaie espagnole, dans laquelle le *sou* est un peu plus que celui de France qui vaut un demi-penny.

Partout des jachères, et cependant la terre est rarement très-nette de mauvaises herbes. De maigres récoltes de céréales couvrent encore les champs. Les vignes sont tantôt sans ordre apparent à environ 4 pieds de distance, tantôt en lignes à 6 pieds. Triste pays, sillonné de lits de torrents à sec. On vend dans les rues des abricots, des prunes, des melons, etc., bien mûrs, venus en plein vent. Une belle paire de bœufs café au lait est estimée 24 livres sterl. (660 francs). On s'étonne de les voir en si bon point, dans un pays qui ne produit pas pour eux une livre de foin.

La population s'accroît, les constructions s'améliorent; il y a plus de vignes, de terres en valeur, mais avec jachères. Le sol est partout un loam rouge tenace; la tranchée ouverte pour un chemin, au travers d'une vigne, nous montra une couche arable de 7 pieds de profondeur, aussi bonne en bas qu'en haut, le terrain inférieur portait de beau chanvre.

On laboure avec 2 mulets de front, sans conducteur, on les mène au cordeau comme en Angleterre : l'age est assez long pour atteindre le cercle de fer à 9 pouces au-dessous du joug auquel les mules sont attachées. Les jougs ressemblent à ceux des bœufs, excepté qu'ils portent des colliers en place de cercle. Ce système très-répandu en France a ses avantages comme ses désavantages : il y a peu de tirage, quand la longueur de l'age est proportionnée à la hauteur des mules; mais s'il faut, pour remédier à cette disproportion, abaisser le soc, la terre en souffre, aussi bien que les animaux. Il n'est pas tout à fait selon les bonnes règles de faire passer la ligne de traction par les traits et le corps de la charrue; mais cela vaut bien mieux que d'employer les ages ordi-

naires, toujours trop longs ou trop courts; dans ce cas, on connaît la longueur de l'age; mais c'est surtout le bon marché que l'on recherche. Le versoir n'est pas revêtu de fer, et se place à gauche du corps; le soc est double, comme s'il devait précéder un double versoir : absurde disposition; il n'y a qu'un mancheron. Les labours sont passables; les gerbes de froment sont encore dehors, mais sur une bande étroite réservée, pendant que le reste du guéret est déjà retourné : on fait donc attention à l'ordre à suivre par les récoltes.

PRIX DES PROVISIONS A BARCELONE

Pain.... 4 *s.* et une fraction la lb. de 12 onces.
Mouton.. 22 *s.* 1/2 la lb. de 36 onces.
Porc.... 45 *s.* la lb. de 12 onces.

Le pauvre peuple paie très-peu de chose de moins; seulement il achète du pain de soldat, qui revient moins cher; il consomme beaucoup de morue salée, etc.

Le jambon vaut quelquefois 3 ou 4 *pesetas* (autant de sh.), la lb. de 12 onces; le vin, 4 ou 5 *s.* la bouteille.

Journée de travail ordinaire, 25 *s.* de France; elle va quelquefois à 33*s.*, et ne descend jamais plus bas que 22*s.* 1/2. Les tisseurs de bas gagnent 33*s.*

Les bœufs café au lait attelés aux charrettes ont les cornes sciées à la longueur de 6 pouces, ils sont de front et précédés par un mulet : en bon état ils valent 25 liv. st. (625 fr.). Vallée large de 1/4 de mille à 1/2 mille.

On laisse dans tout le pays le blé sur le champ jusqu'à ce qu'il soit battu, sans avoir, dit-on, jamais rien à craindre. On a fait pour la route une tranchée de 30 pieds revêtue de

murs de chaque côté. Nous avons constamment la mer à notre droite, et la vallée dont j'ai parlé s'étend du rivage au pied des montagnes. Parmi celles-ci il en est de sableuses qui, plantées de vignes, rendent quatre *charges* par *journal*, la charge valant de 13 à 14 pesetas et le *journal* 300 liv. d'Espagne; soit une valeur de 35 liv. st. 8 sh. 9 d. et un produit de 2 liv. st. 14 sh., proportion très-inférieure à la valeur du sol. Nombreux arbres fruitiers de toute espèce.

Après Gremata, pendant 1 mille et demi ou 2 milles, le sol devient sableux et est très-cultivé, les vignes gravissent les pentes. On fait quelquefois des céréales sans jachère; elles sont toutes coupées, mais on les a laissées sur le terrain qui est en grande partie labouré. Beaucoup de vignes.

Sarrasin déjà assez haut, fait après le froment. Vallée en partie cultivée, en partie inculte; quoique les deux parties semblent au simple coup d'œil être de niveau; les torrents en sont cause; mais on ne voit ni eaux, ni ravinements, tout est uni. Dans ce cas, comme dans beaucoup d'autres, l'industrie, aidée de capitaux, remédierait au mal. Huit hommes fouillent un champ sableux avec une sorte de houe longue de 16 pouces, large de 9, avec un manche court obligeant à se courber; elle est très en usage ici. Vallée large de 2 à 3 milles, communiquant avec une gorge dans les montagnes. On fait très-souvent des haricots avec le maïs, mais celui-ci en est plus pauvre et on n'y gagne rien. Quelques très-beaux orangers, hauts de près de 20 pieds avec de beaux troncs et une tête ronde donnant un épais ombrage. Toute cette vallée avant Mataro est parfaitement cultivée. Il y a beaucoup de luzerne et on rencontre ce que je n'avais pas encore vu avant, des tonneaux pour porter sur les champs les vidanges et l'urine.

Le chanvre donne 10 quintaux par *journal*. Les vignes produisent 3, 4 et 5 charges de vin par *journal* et se vendent de 2 à 300 *liv.* espagnoles ; les autres terres non irriguées de 100 à 150 *liv.* seulement. Pendant plus d'une lieue, les vignes couvrent le sable, il y a très-peu d'autre chose; la vallée est large de 2 milles, le journal y vaut 150 *liv. esp.* Vignes sur les montagnes et près de la mer; la culture quoique imparfaite s'élève presque sur les cimes, mais il y a cependant beaucoup de terres qui restent en friche. Partout des maisons isolées.

Les paysans sont *métayers*, c'est-à-dire qu'ils paient en nature : sur les trois parts entre lesquelles on divise le produit, deux leur reviennent, mais tous les frais sont à leur charge; le propriétaire a le tiers restant. Quelques vignes se louent de 15 à 40 *pesetas;* les autres terres de 15 à 35 liv. En France les vignes ne se louent pas, les propriétaires les gardent.

Grande vallée cultivée, mais sans eau ou à peu près. Le maïs semé en quinconces sur un chaume de blé a déjà de 6 pouces à 2 pieds de haut. Je suppose, d'après ce que l'on dit, que les tiges les plus hautes ont été prises en pépinière pour repiquer aussitôt le terrain libre et préparé. On fait aussi du millet après le froment. Loam noir et riche.

A Malgrat, la vallée a 2 ou 3 milles de large, vignes, cultures, beaucoup de beau maïs, appelé *miliæ* (millet) par toute la Catalogne. J'ai retrouvé ensuite le même nom en Languedoc où le catalan est le langage usuel. La terre se loue 15 liv. l'un dans l'autre. On sème le maïs grain par grain, après les céréales; le sol est un sable granitique. Pays très-boisé, très-clos. Les grenadiers donnent des haies aussi bonnes que belles. Beaucoup de bois, de vignes, ni jachères, ni irrigations; des maisons éparses dans la cam-

pagne; bon sol, quoique sableux. Très-mauvais labours, bœufs café au lait. Les clôtures deviennent plus fréquentes. Des peupliers plantés dans quelques champs servent de support à la vigne. Mes lectures m'avaient donné une idée magnifique de ces festons pendant aux arbres et courant de l'un à l'autre. La réalité m'a détrompé, l'aspect n'en a rien de flatteur; le raisin, privé de soleil par une autre plante qui lui dérobe aussi une partie de ses sucs, ne donne jamais de bon vin, et le grain semé à l'abri des deux souffre encore davantage. Large vallée très-unie, terrain de détritus granitiques.

Autre vallée d'aspect différent. Nombreuses clôtures, beaucoup de chênes, quelques vignes grimpant aux arbres, mauvais terrain. Je remarquai deux petits bouts de mauvaise prairie, les premières que j'aie vues en Espagne. Beaucoup de champs sont souillés par une vigoureuse végétation spontanée. On fait, ainsi qu'en beaucoup d'autres endroits, des haricots avec le maïs. Quelques maisons éparses. Beaucoup de terres incultes sur des pentes douces portant des vignes et qui pourraient en porter bien davantage. Colline en pente douce, à fonds de sable granitique, très-bien cultivée. Vignes attachées à des chênes ou à des peupliers, nombreux arbres fruitiers. Prix du froment, 15 à 16 *pesetas* les 3 1/2 *quarterons* pesant 5 1/2 quarters et chaque quarter 26 lbs, cela fait 143 lbs à 15 1/2 *pesetas* ou environ 50 sh. le quarter angl. (22 fr. l'hectol. à peu près). L'orge vaut moitié de ce prix.

Immense solitude s'étendant sur plusieurs milles de pays montueux et présentant à nos yeux d'hommes du Nord un spectacle extraordinaire. Ce n'est qu'un buisson de plantes aromatiques dans leur épanouissement, où ne se mêlent que rarement les arbustes qui nous sont familiers. Des

myrtes à la large tête et hauts de 3 à 4 pieds, couverts de leurs fleurs odorantes, des jasmins, des lauriers, tout ce que nous recueillons avec un si grand soin dans nos serres joue ici un rôle plus nuisible que notre bruyère, car nous ne vîmes ni un mouton ni une chèvre. Après, nos regards embrassèrent une belle plaine bordée de montagnes et parsemée çà et là de maisons avec leurs champs entourés de clôtures; mais en y entrant il ne s'y laissa voir que trop de terrain en friche. Ici les vignes forment haie autour des cultures. Rencontré un bétail qu'il nous est bien peu arrivé de voir jusqu'ici; quelques petits troupeaux de moutons, les uns entièrement noirs, d'autres sans cornes, d'autres encore avec des cornes enroulées autour de leurs oreilles. Tous les bœufs sont café au lait, sauf deux qui ont le cou et le bout de la queue noirs : ils sont bien conformés et en bon état. Beaucoup d'espace couvert par les céréales; un peu laissé engazonné, que je soupçonne faire jachère.

Les clôtures se continuent très-rapprochées les unes des autres; il y a quelques pièces enherbées et de petites prairies qui ne sont pas encore brûlées malgré l'ardeur du climat. On a plus de bétail que dans tout le reste du pays que nous avons traversé. Les porcs, qui tous sont noirs, vont avec les moutons; les filles qui les gardent filent du chanvre.

Passé Geronata, la solitude règne encore sur des milles entiers de terrain en pente légère, avec un bon sol que ne recouvrent que des plantes aromatiques; on n'y découvre pas trace de bétail. Vallée bien unie couverte de champs et de pâturages. Des chênes superbes s'élevant sur de doubles talus, de hauts peupliers formant clôture, donnent à ce pays un aspect couvert, se rapprochant d'autant plus de celui de notre Angleterre, qu'il n'y a ni maïs ni vignes. Le sol est un loam tenace, noir, riche et profond. Le blé ayant

été mis dans un coin du champ, on avait déjà retourné et ensemencé le chaume avec des haricots. On cultive des pois, du maïs, des fèves, du chanvre, etc., etc., et les récoltes sont satisfaisantes quand on considère que la terre n'est pas irriguée. Les charrues sont attelées de bœufs couleur café au lait, que l'on mène au cordeau, sans conducteur. Quelques prairies sans eau où se trouvent beaucoup de cailles. Les paysans sont ***métayers*** et donnent au propriétaire le tiers du produit, excepté pour le ***phang***, réservé tout entier aux bœufs. Ce nom de ***phang*** me causa un extrême embarras ; heureusement le hasard mettant sur mon chemin un pied de ***trifolium alpestre***, je le fis voir au fermier qui nous accompagnait, et il me dit que le ***phang*** y ressemblait beaucoup : c'est la première fois qu'il était question de trèfle (***trif. pratense***) ; dans cette province, nous n'en avions pas encore ni vu ni entendu parler.

On retournait la terre qui venait de porter le blé pour y semer ce fourrage qu'on cultive d'une manière très-bonne dans son originalité ; on en fait au printemps une excellente coupe que l'on fane, puis l'on retourne pour mettre une récolte jachère, comme les haricots, le millet, les pois, etc. Cette récolte, ou ***monget***, comme on l'appelle, est parfaitement sarclée et on lui fait succéder du froment qui laisse le sol à temps pour que l'on puisse obtenir une seconde récolte de haricots.

Voici la rotation ordinaire :

1° Maïs;
2° Froment, où l'on sème ensuite du trèfle;
3° Trèfle et haricots;
4° Chanvre et haricots;
5° Froment et millet.

Les vignes sont disposées en ***espaliers*** : on met des gaules

en travers sur des chevilles plantées dans des poteaux écartés l'un de l'autre de six à huit pieds, et l'on y fait courir les sarments : les intervalles sont mis en céréales. Bonne terre, souvent abandonnée. L'acacia piquant à fleurs jaunes forme des haies excellentes.

La culture ne décline pas dans un rayon de 4 milles autour de Gerona. La vigne grimpe aux arbres. Les guérets sont couverts de nombreux bestiaux, mulets, chevaux, moutons et porcs ; de beaux bœufs café au lait vont à la charrue. Le sol est un loam rougeâtre profond. On est en train de recueillir des pois carrés, qui ont 3 pieds de tige, et des gousses comme le lupin auquel ils ressemblent pour la force. Pays très-couvert par les clôtures. Chanvre atteignant 6 pieds de haut sans irrigation. A la gauche de Gerona, les montagnes succèdent aux montagnes, ce sont des ramifications des Pyrénées ; mais, bien qu'elles s'élèvent très-haut, elles semblent assez cultivées.

La vallée précédant cette ville offre un sol riche et profond soumis à la même culture ; récoltes abondantes de blé laissées dans un coin des champs que le jeune millet fait déjà verdoyer : on peut juger du climat par cette confiance extrême au beau temps.

Un *journal* dans la vallée vaut 200 *liv.* espagnoles ou 23 liv. st. 12 sh. 6 d., et se loue 8 *liv.* à 10 *liv.*, ou 1 liv. st. 1 sh. Rien absolument n'est irrigué. On ne lève pas de dîme sur les agneaux, ni sur le bétail en général.

PRIX DES PROVISIONS A GERONA

Pain, 3 *s.* la lb. de 12 onces ; il est excellent.
Bœuf, 10 *s.*
Mouton, 6 *s.*
Porc, 8 *s.* la lb. de 16 onces.
Fromage, 20 *s.* la lb. de 12 onces.

Tout le bœuf et le mouton viennent de France. Les pauvres gens se nourrissent de légumes avec un peu de porc; leur salaire journalier est d'environ 20 *s*.

Au delà de Gerona on voit de beau maïs semé très-clair, sous lequel viennent des choux; ce système annonce d'abord une bonne entente des choses, malheureusement ces choux ne sont pas pour l'entretien du bétail, on les vend aux pauvres gens. Trois mesures et demie font un *journal*, une paire de bœufs laboure les trois mesures en un jour: on achète ces bœufs à un an dans les Pyrénées françaises. Les hauteurs sont ou boisées ou cultivées, il s'y mêle cependant des rochers tout à fait stériles. Beaucoup de celles que nous traversions étaient ainsi désolées; mais une large vallée, s'ouvrant à notre droite, nous offrit une grande richesse, des champs bien enclos, bien tenus et des maisons éparses.

A Marenia, le fer vaut 4 ou 5 *s*. la lb. de 16 onces. Vingt ou trente femmes travaillaient à tracer en zig-zag, au moyen du nivellement, la route qui gravit une montagne. J'appris que cela se faisait par les communes, que les ouvrières ne gagnaient rien: c'étaient donc des *corvées*. Forêt de chênes-liége, beaucoup sont écorcés jusqu'au milieu; la texture de cet arbre est singulière, on le dirait formé de couches d'écorce l'une sur l'autre.

Culture assez générale, les champs sont labourés, mais ils ont déjà porté une récolte. Quelques oliviers bien plantés, on laboure au-dessous. Tout ce que nous voyons de grain est du froment; l'orge a été récoltée et battue dès la première semaine de juin, et l'on a retourné la terre qu'elle occupait pour y semer autre chose.

De Gerona à Calderoles (Orriols), sur une route de trois heures et demie, la culture est assez générale, il ne manque

pas toutefois de terres en friches. On a partout les montagnes en vue.

Rotation : 1 Orge ; on laisse en friche pour faire pâturer le bétail.
2 Froment et millet ou haricots.
3 Avoine ou orge et maïs pour fourrage.

Ni jachères, ni *phang ;* on appelle les haricots *phasols.*

Passé Calderoles (Orriols), tout le pays est cultivé : beaucoup d'oliviers sous lesquels vient la vigne ; clôtures nombreuses ; pas de terrain perdu.

Baserá (Bascarà). — Un torrent a ruiné la vallée sur près d'un mille et demi de large, nous le passâmes à gué. Le pays n'est maintenant ni si riche, ni si bien cultivé qu'auparavant. Maïs sur deux files, à six pieds dans les files; haricots dans l'intervalle ; oliviers épars çà et là recouvrant un maigre maïs. Quoique le sol soit pauvre et rocailleux, on en tire parti le plus qu'on peut. Oliviers, pins élevés. Solitude parsemée de pins, la mer vient battre à deux milles sur la droite, et la chaîne de montagnes que l'on a devant soi semble s'y arrêter brusquement. Nombreux vignobles couverts d'oliviers, tout est mis en valeur et clos de haies d'acacia que des fossés accompagnent quelquefois.

Belle vallée de Figueiras entouré d'un magnifique horizon de montagnes; beaucoup de vignes, d'oliviers, de céréales; mais ni le sol, qui est un *stonebrash*, ni la culture ne valent ce que nous venons de voir. Arrivé à la ville.

Le 21. — Nous quittions Figueiras et nous déjeunions à Junqueras. On atteint bientôt les montagnes et l'on passe au milieu de nombreux oliviers très-forts, placés à 16 pieds l'un de l'autre ; bon loam rougeâtre mais pierreux, pas d'irrigations. Une *peseta* le *quart* d'huile de 2 lbs 1/2 de 12 onces, au détail. L'olivier ne rapporte que tous les deux

ans. Notre guide nous dit qu'il connaissait en Aragon un arbre donnant de 50 à 80 lbs par récolte. Dans les 12 milles séparant Figueiras de Junqueras, les vignes s'étendent partout sur les hauteurs, il y a quelques oliviers et en dernier lieu de nombreux chênes-liége ; on cultive assez de terrain, on en néglige aussi beaucoup. Les haricots sont plantés en lignes; on laboure avec des bœufs entre ces lignes. Tout le long du chemin le sol est un sable granitique.

Le trait le plus frappant dans ces détails, c'est l'étendue occupée en Catalogne par les montagnes et les terres incultes. Nous avons fait environ 340 milles dans cette province, nous sommes donc fondés à conclure, de ce que nous avons vu, qu'il n'y a pas un acre sur cent qui soit mis en valeur. Il faut, en se livrant à de semblabes généralisations, se donner bien de garde de serrer de près la vérité ; mais je ne croirais pas encore faire erreur en prenant le rapport de 1 sur 150. Lorsque l'on rapproche ce fait du renom de cette province qui la place au second rang, après Valence, pour la culture, au premier pour l'industrie, il doit s'ensuivre dans l'esprit du lecteur une impression peu favorable au gouvernement espagnol. L'avantage d'avoir pour capitale la seconde ville du royaume, une place de commerce des plus importantes comptant 120,000 âmes; cet avantage à dû contribuer beaucoup à placer la province dans la situation qu'elle occupe. D'un autre côté, ce n'est pas à un manque d'industrie de la part du peuple qu'il faut imputer l'immensité de solitudes incultes qui offusquaient nos yeux ; il paraît au contraire bien justifier sa réputation. On pourrait à peine désirer une activité plus grande que celle qui règne dans les villes si nombreuses de la côte, lorsque la religion impose tant de chômages. Partout la pêche est faite sur une grande échelle et poursuivie avec une ardeur incessante.

Les femmes, les enfants font de la dentelle, et en quelque lieu où le sol soit bon, où l'eau puisse être amenée, on trouve une culture très-avancée.

L'intérieur même nous montra partout une grande industrie, et lorsqu'une misère répugnante venait blesser nos yeux, nous apprenions cependant, à n'en pouvoir douter, qu'il ne dépendait pas de ces pauvres gens que les choses allassent mieux. Ils ne vivent que par l'agriculture, et la peine qu'ils se donnent pour aller trouver sur leurs montagnes des espaces assez grands pour permettre la culture, montre bien qu'ils sauraient faire, et du corps et de l'esprit, de vigoureux efforts, s'ils pouvaient en espérer quelque récompense. J'en reviens à ma question : d'où dérive donc l'état de négligence où ce peuple si laborieux laisse le pays qu'il habite? Des voyageurs, traversant la province à la hâte, ne devaient pas prétendre à obtenir une réponse satisfaisante; j'ai noté, toutefois, diverses circonstances qui m'ont paru avoir un rapport intime avec cet état de choses.

D'abord, la pauvreté de l'intérieur: les villes sont anciennes, sales, misérables, mal bâties; les gens y sont en guenilles; il manque la première richesse d'une région montueuse, comme celle-ci, le bétail. Il n'en est pas tout à fait de même dans les hautes Pyrénées, le bétail n'y fait pas défaut; le bien-être est plus grand, grâce à l'étendue des biens communaux dans un pays de pâturages et de forêts. Nous ne vîmes pas en Catalogne la vingtième partie des moutons que pourraient nourrir les friches, toutes mauvaises qu'elles sont, à plus forte raison pour les chèvres. Le mal viendrait donc d'un gouvernement oppresseur, sans égards pour le bien-être du peuple, et de l'absence continue des gens des classes plus élevées.

Jusque près de Barcelone, c'est-à-dire dans une longueur de 200 milles, il ne s'offrit pas à notre vue quelque chose qui ressemblât à une maison de maître; ceux qui ont des terres les louent, et pour la plupart, d'après nos informations, vont vivre à Barcelone. La campagne est donc abandonnée aux paysans, et les richesses, l'intelligence, qui devraient contribuer à son amélioration, se détournent vers des objets tout à fait différents. C'est un grand malheur, destiné à perpétuer longtemps la pauvreté actuelle. Il faut rapporter à la même cause l'abandon des routes, ces moyens si puissants de progrès, qui maintenant ne livrent aucun passage aux voitures; l'abandon des rivières, navigables seulement pour de grossiers trains de bois. Le commerce intérieur, cette véritable vie des nations, se trouve ainsi réduit à néant. Il n'y a contre ces maux insurmontables pour de pauvres cultivateurs montagnards, d'autre remède que la résidence dans la campagne de capitalistes éclairés. Malgré cela, toutefois, on trouve encore des motifs de s'étonner qu'une si grande surface reste dans l'abandon. La vigne et l'olivier prospèrent sur les sols les plus pauvres; leur vigueur dans des endroits où les friches les entourent, et qui ne se distinguent pas du reste par la qualité du sol, prouve qu'ils ne réussiraient pas moins bien sur une étendue beaucoup plus considérable. On ne se ferait pas une idée exacte de ce qu'il y aurait à gagner ainsi, en comparant la valeur et la vente des terres cultivées avec celles qui sont à l'abandon.

Il y a ici deux points à prendre en considération: 1° le manque du capital nécessaire pour entreprendre ce travail; 2° l'insouciance du propriétaire de ces friches qui, dans son éloignement, s'occupe peu d'encourager les autres à faire ce dont il ne veut pas se charger lui-même.

La culture qui envahit le versant des montagnes, vient de petits propriétaires qui achètent des paroisses une parcelle de leurs communaux. Aussitôt que la terre se trouve appartenir à un individu disposé à la céder dans la proportion où autrui est disposé à s'en rendre acquéreur, on voit surgir de grands efforts. Nul aiguillon aussi puissant que la possession de la terre, dans un pays où les autres industries étant à peine développées, et retenues dans l'enfance faute de communications, l'agriculture seule offre une garantie à celui qui veut devenir père de famille. La paroisse qui consent à vendre à prix modéré ses terres incultes, est certaine de les voir défricher, tandis que le grand seigneur, qui dédaigne d'aliéner petit à petit son patrimoine, et ne le vend qu'en bloc pour échapper à une ruine imminente, est également certain de voir subsister ces déserts, la honte de son pays. Il pourrait louer, et peut-être à des conditions avantageuses, mais cela demande de grands capitaux et une agriculture avancée. Les seuls capitaux en Catalogne, ce sont les bras des travailleurs de bonne volonté, secourus, peut-être aussi, par quelques petites épargnes amassées en vue des communaux à acheter. Ce qui a été fait dans cette voie, et cela pour certaines contrées est assez considérable, remonte à cette origine.

La justesse de ces observations sera confirmée par le prix des denrés; rien n'est à bon marché en Catalogne, tout y est même un peu plus cher qu'en France. J'ai noté plus d'une fois dans le cours de ce voyage que la viande vient de l'autre côté des Pyrénées : les mules ont également cette provenance, ainsi que grande partie du bétail et des moutons. Il y aurait là un très-grand encouragement pour l'agriculture, sans l'action des causes dont j'ai parlé.

Défricher, irriguer, tels sont les deux fondements de toute

amélioration en Catalogne ; le reste n'est que secondaire : Je ne prétends pas par là qu'il le faille négliger. La vigne et l'olivier ont une importance extrême dans le parti à tirer des terrains inutiles, situés assez bas, mais ne pouvant recevoir d'irrigation : il faudrait, pour encourager leur culture, augmenter la demande en perfectionnant leurs produits. Tous deux sont mauvais. Le vin est épais, il dépose, il pue le bouc ; l'huile est rance en général ; ils sont cependant d'excellente qualité. En portant remède à ces défauts, en développant par une supériorité incontestable le commerce de ces deux produits, on enrichirait considérablement la province ; on l'enrichirait de la manière la plus bienfaisante, la plus propre à mettre en œuvre ses ressources. La laine offre, de son côté, un article d'une valeur considérable, et il serait aisé d'en produire infiniment plu qu'on ne le fait.

Le lecteur n'exigera pas du voyageur qui jette ses idées sur le papier en courant le pays cette attention par laquelle aucun point ne reste sans être convenablement traité. Je ne prétends à rien de plus ici qu'à saisir les signes caractéristiques, à en former une grossière ébauche, à placer en évidence les objets qui devraient exciter l'intérêt des hommes désireux de mettre leurs voyages à profit. Pour voir plus et voir mieux, il faudrait s'arrêter plus longtemps en chaque endroit et être mieux doué que je ne le suis. Cette petite excursion est restée bien loin du but à atteindre ; elle ne m'a pas été cependant entièrement inutile. Je lui dois de m'être débarrassé d'idées fausses que des auteurs ignorants de l'agriculture ou indifférents à son égard m'avaient fait concevoir sur cette province. Je sais apprécier avec plus de justesse les opinions émises sur ce pays ou d'autres placés sous les mêmes latitudes.

Bien des gens courent après le pittoresque; d'autres, après un séjour plus convenable à leur bourse ou à leur santé : j'ajouterai ici quelques mots à leur adresse. Pour un homme ami de la vie rurale dans nos climats du nord, rien ne repose les yeux, ne rafraîchit l'imagination comme les tableaux présentés par une campagne bien cultivée et peuplée d'heureux habitants. Ceux qu'offre notre Angleterre instruisent autant qu'ils charment. Terrain accidenté sans être jamais abrupte, bois touffus, et ombreux, rivières au cours doux et régulier, ondoyant comme des rubans argentés au milieu de vallons d'une constante verdure, que jamais elles ne désolent ni de leur impétuosité sans frein ni de leur mortelle langueur; haies épaisses, indices de la valeur que le travail a donnée au terrain; chaumières annonçant la propreté et le bien-être de leurs pauvres habitants, fermes pleines d'aisance et de prospérité, châteaux dont les maîtres savent trouver une société et des plaisirs délicats, sans délaisser les champs, auxquels ils doivent leurs richesses, pour le séjour fastueux et les dissipations de la capitale. Quel philosophe contemplerait un pareil spectacle sans en retirer et des jouissances et des enseignements.

Ce n'est pas là ce qu'il faut chercher en Catalogne : le soleil, qui, resplendissant au milieu de l'azur constant de son ciel, prodigue à ses solitudes les parfums de l'Orient et à ses jardins les fruits les plus abondants et les plus exquis, ce soleil se refuse à laisser s'épanouir nos sentiments habituels. Des montagnes, des rochers forment la plus grande partie de cette province; dénudés, stériles, ils ne connaissent pas la verdure des gazons; leurs seuls arbres sont le chêne vert, l'olivier ou le pin. Il faut pénétrer dans les retraites des Pyrénées pour rencontrer ces belles masses

23

d'ombre qui donnent tant de relief au paysage. La vigne seule résiste aux ardeurs de l'été. Quant à ces précieux arbrisseaux, objets de notre admiration, leur effet se perd au milieu des grandes perspectives. Ce serait en vain qu'on croirait y voir d'heureuses chaumières, de bonnes fermes ; pour les seigneurs du pays, c'est à Madrid, à Barcelone, qu'ils ont fixé leur demeure. L'absence de verdure enlève à la campagne la moitié de son charme; l'œil, ébloui de l'implacable splendeur du soleil, fatigué d'errer sur des broussailles roussies, aspire à se reposer sur des tableaux plus frais et plus paisibles et languit après le gazon velouté des prairies. Lorsque l'irrigation vient donner à cette nature la beauté qui lui manque, alors tout est confusion ; les arbres, les moissons aux épis dorés, le chanvre se mêlent dans un désordre que l'on ne peut regarder avec plaisir que d'une hauteur qui vous permette de l'embrasser d'un coup d'œil : ce n'est pas un tableau, ce n'est qu'un épisode. Je l'avouerai donc, en fait de beauté pittoresque, je préfère bien des paysages français, et encore plus de paysages anglais, à ce que peut offrir cette Catalogne si pierreuse et si aride.

Le climat, selon moi, égale les plus beaux du monde ; nous nous y trouvions à la saison la plus brûlante de l'année, nous étions chaque jour douze ou quatorze heures à cheval et jamais la chaleur ne nous parut insoutenable. Aux champs, les ouvriers et les bêtes de travail supportaient fort bien le poids du jour, sauf deux heures pendant lesquelles ils prenaient du repos. Admettant toutefois que les mois de juillet et d'août causent quelque fatigue, ce que l'on nous dit nous fait croire que le reste de l'année est délicieux : on nous parla avec ravissement de la beauté des journées de mai, et nul doute que l'hiver ne soit des meilleurs

quand on pense que pendant toute cette saison chaque mois apporte une récolte de petits pois recueillis en plein champ. Quant à la salubrité pour des malades ou des convalescents, il faut faire une réflexion également applicable à tous les pays irrigués. A mon avis, ces terrains inondés exposés aux rayons ardents du soleil, doivent être excessivement malsains, presque autant que les rizières, qui partout sont reconnues pour engendrer la peste. Le sol, constamment abreuvé, n'est plus qu'une éponge, une masse limoneuse mélangée de détritus végétaux; la chaleur, l'humidité, la terre riche d'éléments organiques occasionnent une fermentation putride qui doit saturer l'air d'effluves phlogistiques favorables à une végétation luxuriante, mais bien loin d'être salutaires au corps humain. Cette considération ne sera pas perdue de vue par les médecins et les personnes qui prennent sur elles d'envoyer des malades sous le ciel du Midi.

IRRIGATIONS

La vue du val d'Aran est superbe; de beau chanvre remplace les jachères. Autour d'Esteredano (Esterri), la culture s'élève assez haut sur le flanc des montagnes. Tout le grain coupé est déjà lié. Noyers; au bas dans la vallée, figuiers, irrigations.

C'est le ray-grass qui prédomine, puis viennent le trèfle commun, le trèfle blanc, les vesces, etc. Une levée servant à l'irrigation traverse la vallée; on n'a pas encore fauché, et j'estime la récolte à 2 1/2 tonnes par acre angl. (6,275 kilogrammes par hectare) en moyenne; pour le blé, 3 quarters par acre angl. (21 hectolitres 55 par hectare). Traversé une riche prairie communale bien unie; on voit paître des

chevaux, des mulets, des ânes, des porcs et quelques bœufs.

Ce que l'on rencontre de prairies en avançant est arrosé avec grand soin, de même que les haricots, le chanvre et un peu, très-peu de luzerne.

Pobla. — Il y a de la luzerne, mais mauvaise, les jardins sont irrigués; le mûrier vient bien, la lb. de soie vaut 18 *livr.* cette année. On cultive aux alentours jusque sous les mûriers; seulement, pour être étendue, cette culture n'est pas digne d'éloges. La terre est une année en céréales, l'autre en jachère. Passé la rivière, large de 60 yards; les roues qui servent à en élever l'eau pour les jardins ont 10 ou 12 pieds de diamètre. Leur construction est fort simple et se rapproche de celle des roues de moulin, avec beaucoup plus de légèreté. Les jantes sont creuses et garnies de divisions, des trous ouverts à égale distance prennent l'eau qu'ils rejettent dans un réservoir, lorsque la roue a accompli une demi-révolution; de ce réservoir on la conduit où l'on en a besoin. Cela est très-bon, très-simple, et revient à bon marché. Nombreux pêchers dans les jardins, etc. Entré de nouveau dans les montagnes, remarqué en passant deux endroits d'une contenance de plus de 100 acres dévastés par les torrents. Poudingues. Les montagnes tout autour sont hardies et pittoresques. Le pays est fort mêlé de terres en rapport et de friches, cela ne déplaît point aux yeux pendant quelque temps; mais le produit doit être bien modeste ; de toute l'avoine que nous vîmes, on n'avait guère à espérer plus d'un quarter par acre angl. (7 hectolitres 20 par hectare). Il n'y a pas de prairies, et nos mulets eurent à se passer de foin; on leur donnait de la paille et de l'orge; les endroits favorables aux herbages sont mis en céréales et en légumes, comme plus utilement employés de

cette façon ; c'est, m'a-t-on dit, la manière de voir générale en Espagne, hors pour ce qui regarde la luzerne.

Environs de Monte-Schia (Montesquiù). Pauvres moissons d'orge à deux rangs : on connaît bien, par exemple, la valeur de l'eau. La moindre source est recueillie soigneusement dans un bassin que l'on ouvre le matin à sept heures et à la nuit, afin d'arroser.

Nous voyons plus loin d'excellent chanvre arrosé : je connais maintenant assez le pays pour être certain que l'eau y est tout. Peut-on l'avoir, les récoltes sont excellentes ; faut-il s'en passer, on n'a plus la faculté ni peut-être le savoir de tirer parti du meilleur fonds ; on recourt à la jachère dont les résultats sont partout pitoyables.

Traversé un beau cours d'eau dominant une assez grande étendue, qui cependant n'est pas arrosée ; je ne m'en rends pas compte, à moins que ce ne soit là un communal ; alors tout s'explique.

Sol de rochers, presque tout poudingue ; au milieu de ce désert jaillit une petite source, dont les eaux gardées dans un réservoir sont mises à profit pour l'irrigation de superbes récoltes de maïs, de chanvre, de choux et de fèves. Le contraste est frappant, il nous enseigne que, sous un pareil climat, le sol n'est rien, c'est au soleil et à l'eau que l'on doit tout.

PONS. Changement total d'aspect, la vallée est longue et unie en comparaison de ce que nous avons encore vu, elle est sillonnée de canaux destinés à toutes les propriétés. Après plus de 100 milles à travers des montagnes arides, cela nous parut un pays enchanté. On ne saurait surpasser les soins donnés à l'irrigation ; le terrain est nivelé comme celui d'une pelouse de château ; il n'y a pas d'autres dépenses, sauf la conduite des eaux, qui est commune à tous.

Le sol aplani, on le divise en planches larges de six à huit pieds, au moyen de petits sillons de terre bien meuble formés au râteau après chaque semaille, afin d'empêcher l'eau d'occuper un trop grand espace à la fois. Sans cela on n'arroserait pas également, le courant serait trop fort à l'entrée, ce qui importe peu quand il s'agit de prairies, mais ce qui nuirait beaucoup dans les terres arables. De petites rigoles, partant des canaux d'amenée et aboutissant au sommet de ces planches, sont ouvertes lorsque le fermier juge à propos d'abreuver telle ou telle partie. On arrose sitôt après les semailles, puis ensuite à intervalles réguliers, jusqu'à ce que les plantes sortent de terre, modérément quand elles sont jeunes, et enfin journellement et même deux fois par jour lorsqu'elles ont atteint leur pleine croissance. Les effets de l'irrigation sont merveilleux et surpassent ceux de la plus riche fumure. La végétation est tellement rapide, qu'il est rare de la voir pour s'accomplir exiger l'été tout entier; le chanvre seul est dans ce cas, il a maintenant de cinq à sept pieds, et est si épais qu'on n'imagine rien de plus beau. Les haricots se montrent déjà sur le terrain qui était occupé par le seigle, on les arrose. Le chanvre est toujours suivi par du froment.

Le maïs irrigué a de sept à neuf pieds. Chaque fois que cette vigueur de végétation se représente à nos yeux, nous sentons davantage l'importance de l'eau, qui peut recouvrir d'une admirable verdure les rochers, les déserts les plus sauvages; il n'y a que les vignes et les oliviers qui prospèrent sans son secours. Dire, cependant, qu'ils ne couvrent pas la vingtième partie de l'étendue qu'ils devraient occuper!

Irrigations plus fréquentes, mélange de grande culture et de culture maraîchère : pommes, poires déjà mûres; gre-

nades aussi grosses que des noix en écale, au beau milieu des haies; ognons et laitues en abondance. On a vendu de ces terrains arrosés 1,300 *liv.* le *journal.*

Environs de Martorell, belle vallée irriguée. Haricots hauts de sept pieds, bonne luzerne donnant trois ou quatre coupes par an, ognons, choux, laitues ; le chanvre, récolte principale jusqu'ici, n'est pas d'une belle venue. On donne au terrain les façons que j'ai décrites plus haut.

Magnifique chanvre arrosé, maïs épais et déjà en épi. Beaux peupliers élancés le long de la rivière.

On retourne le chaume du blé (juillet) pour faire des haricots. Voici la rotation suivie : 1° chanvre, 2° froment suivi par des haricots. On a donc trois récoltes, et trois belles récoltes en deux ans. Superbes mûriers. Un journal de terre riche, ce qui revient à peu près à un acre anglais, se vend dans la vallée 500 *liv.*, s'il n'est pas irrigué, 1,000 *liv.*, s'il l'est.

Le magnifique spectacle des terres arrosées aux environs de Barcelone a dû donner naissance à la réputation de la province entière. Il n'est rien de plus beau.

Les récoltes se succèdent sans interruption et sont l'objet des plus grands soins; on ne pense pas à la jachère, il y a beaucoup de luzerne donnant par année 4, 5, 6 et 7 coupes de 2 1/2 à 3 pieds de hauteur; elle est semée très-épais et à la volée. On l'arrose tous les huit jours. Nous rencontrons des files de mulets chargés de 450 lbs ou 4 1/2 quintaux de cette luzerne qu'ils portent à la ville, où elle se vend 4 *pesetas* ou à peu près 4 sh. la charge : en la mettant à 4 sh. les 500 lbs, il est fort aisé de trouver le produit d'un acre. Tout ce que j'ai vu donnerait au moins 10 tonnes de fourrage vert par coupe et souvent plus; supposons 5 coupes seulement, cela fait 50 tonnes à 16 sh., ou 40 liv. st. par

acre (2,471 fr. par hectare). Le lecteur n'oubliera pas que c'était la troisième coupe, peut-être la quatrième que nous voyions; les précédentes devaient donc être plus fortes, et nous n'exagérons rien en la prenant comme moyenne des cinq. Je ne dis pas qu'il en soit partout ainsi, je parle de ce que j'ai moi-même vu. Aucun doute ne me vient cependant que ceci soit exact pour le montant de ce qui est vendu à Barcelone. Il faut en déduire 1/3 peut-être, ou très-certainement 1/4 pour les frais de transport : là gît la difficulté du calcul, car il dépend du nombre de voyages effectués par un mulet dans un jour, ce qui dépend à son tour de la facilité des transactions et d'autres circonstances. Malgré tout, le profit n'est pas moins étonnant. Les autres luzernières ne sont rien comparées à celles-ci. Ce que j'ai vu de plus beau en Angleterre était en lignes, mais les récoltes en lignes vous trompent en raison de l'espace qui séparent les rangées; vous vous les figurez épaisses, en réalité elles sont claires. Une semblable erreur est impossible avec le semis à la volée ; ces masses énormes au travers desquelles la faux s'avance si péniblement, donnent plus en une seule coupe que des lignes à deux pieds de distance en 3 fois, et en outre le fourrage est plus fin et de meilleure qualité. Mais les herbes d'Angleterre et celles de Catalogne ne sont pas la même chose, les expériences n'ont pas encore été faites chez nous avec tout le soin désirable ; on ne perdrait pas son temps à les recommencer. J'ai vu des semailles à la volée en sol de jardin très-riche, chez Rocque, et en loam propre aux navets de qualité commune chez le docteur Tanner, et les résultats, quoique loin de rivaliser avec ce qu'on obtient en Espagne, ne laissaient pas d'être encourageants.

Par tout le pays arrosé, c'est le chanvre qui forme la principale récolte, il a 7 pieds, est très-beau ; on a déjà

commencé à le recueillir. J'ai de la peine à voir que les irrigations n'occupent pas plus d'un mille de la largeur de cette vallée. Le figuier de Barbarie, appelé ici *figua de maura*, atteint 6 à 7 pieds, il est très-ramifié, tout tortu et a en bas la grosseur de la cuisse : il forme de nombreuses clôtures en compagnie des aloès. Chaque ferme, chaque jardin a pour l'eau un réservoir couvert, que l'on remplit au moyen d'une roue hydraulique portant des cruches à sa circonférence. Les terrains situés entre Barcelone et le fort sont arrosés de même, et disposés en planches ainsi que je l'ai dit plus haut. Leur apparence est magnifique, les plantes s'y pressent; plus près de la ville et dans les murs, ils sont ombragés de mûriers. Dans la vallée dont je parle actuellement, il n'y a parmi le chanvre et la luzerne, ni vignes, ni oliviers, ni mûriers. Les terres arrosées, appartenant en grande partie à des habitants de Barcelone, sont louées de 30 à 40 *liv.* d'Espagne le *journal.*

La vallée, dans sa plus grande largeur, atteint 3 milles; on y loue 34 *liv.* d'Espagne le *journal* qui se vend de 600 à 1,000 *liv.* de 54 *s.* (1,000 *liv.* d'Espagne font 2,700 liv. de France). En prenant la moyenne à 800 *liv.* et la livre française à 10 1/2 d., nous aurons pour le prix du journal 90 liv. st. 2 s. 6 d. et 4 liv. st. pour la rente. L'intérêt des terres est de 4 1/2 0/0 à peu près; mais est-ce net d'impôts, de réparations locatives, etc., etc.? je n'en sais positivement rien. Un exemple en passant de la succession rapide des récoltes : le blé est empilé en javelles au bord des champs où le millet qui est venu après a déjà 9 pouces de haut. Nombreux étendages pour la toile.

Plus loin, la terre irriguée se loue de 24 à 40 *liv.* d'Esp.; l'autre, 15 *liv.* L'eau fait donc plus que doubler la valeur du terrain, et nous avons déjà trouvé de plus grandes diffé-

rences. Tout ce sol est un loam brun rouge, profond, meuble, assez résistant toutefois pour quelque plante que soit. On fait des haricots sur le chanvre et du froment sur les haricots.

C'est à deux heures de Barcelone, à Ballalo (Badalona), que l'on rencontre les premières vignes; mais là les montagnes viennent se baigner dans la mer, et où elles s'en écartent, c'est d'un demi-mille au plus. Haies de *lycium* (lyciet), quelques mûriers, des orangers dans les jardins, quelques palmiers entourés de pampres.

Un journal de terre arrosée rend de 10 à 12 quintaux de chanvre, beaucoup moins si l'eau manque : le quintal valant de 14 à 17 *liv.* d'Espagne ou 35 sh., cela fait 19 liv. st. 5 sh. par acre angl. (1,290 fr. par hectare), terrain hors ligne bien entendu. Les montagnes sont à 1/2 mille de distance, la culture en atteint souvent la cime. Partout des haies que les paysans réparent attentivement.

Tout ce qu'il y a d'uni est bien arrosé au moyen de puits et de réservoirs, la vigne couvre les montagnes.

Près de Canet, le journal de terre irrigué vaut 500 *liv.* d'Espagne ; de vignoble, 300 *liv.* (on en tire 12 charges les bonnes années), de terres, sans eau, de 100 à 150 *liv.*

Vallée très-unie, large d'un demi-mille, non irriguée. Misérable chanvre, maïs haut de 7 pieds, oliviers plantés régulièrement dans les vignes; froment amassé en javelles, chaume déjà retourné. Le journal vaut 200 *liv.* sans eau, il monte à 1,000 *liv.* selon la quantité d'eau dont on peut disposer. Différence énorme!

Tandis que les montagnes et les solitudes de la Catalogne ne nous ont présenté qu'un tableau désolant, la plus exubérante fertilité s'est montrée partout accompagnant les irrigations. Rien ne frappe davantage un homme du Nord

que ces contrastes. Un désert aride, rocailleux, propre seulement à la vigne et à l'olivier, à peine capable de reproduire la semence qu'on lui confie, se couvre tout d'un coup des plus riches moissons, il acquiert par magie toute sa valeur, celui qui en avait déjà un peu voit doubler la sienne, le sol riche arrive quelquefois à rendre cinq fois plus. Le cultivateur se voit faciliter des rotations inconnues chez nous, l'enlèvement d'une récolte est le signal des façons et des semailles pour celle qui doit suivre et qui sera, à son tour, rentrée dans l'année; c'est à peine si l'activité la plus incessante y peut suffire. La fertilité incroyable de ces terres a entraîné les voyageurs ignorants à l'exagération; ils ont dit, par exemple, que la terre produisait plusieurs récoltes à la fois : il y a dans cette assertion égale partie de vrai et de faux. Il est vrai que le même champ donne en même temps des grains, du vin, de l'huile et de la soie, mais il n'en faut rien conclure à l'avantage du terrain ou de l'irrigation. Le fait est que l'on ne peut obtenir ainsi deux récoltes sans perdre avec l'une presque autant que l'on gagne avec l'autre. L'olivier ayant une certaine taille, il est aisé de cultiver au-dessous, seulement ce qu'il ombrage ne vient jamais bien et en proportion même de l'ombre qu'il porte. La règle s'étend à tous les cas semblables, et après un examen portant sur ce point, je suis plus que jamais convaincu qu'il ne faut pas demander au sol plus d'une récolte : autrement on n'arrive à aucun résultat vraiment satisfaisant. Peut-être sous ce ciel l'herbe souffre-t-elle moins qu'ailleurs, mais encore souffre-t-elle; d'ailleurs ceci sort de la question, car on n'en voit pas ici d'exemple. Il paraîtra singulier aux Anglais d'entendre parler d'un pays, et d'un pays chaud dont la culture ne s'appuie pas sur l'élève du bétail, les pâturages;

c'est le signe caractéristique de cette province et même, dit-on, de l'Espagne entière. Si l'on convertissait en prairies les terres qui y sont propres, peut-être n'aurait-on pas de pain à manger; la paille joue ici le rôle du foin et le remplace complétement, car les bœufs et les mulets que nous avons vus ne semblent nullement en souffrir. La luzerne est loin d'être fort commune à l'intérieur, on la donne toujours en vert. Le maïs sert quelquefois de fourrage vert, comme il pourrait le faire chez nous avec avantage, pourvu qu'on semât à une époque convenable pour échapper aux gelées tardives; c'est une des plantes les plus nourrissantes du monde.

L'importance de l'eau m'amenait à étudier attentivement l'emploi qu'on en fait et je tiens pour assuré que la surface irriguée n'est pas la 20ᵉ, la 40ᵉ partie de ce qu'elle devrait être. En terrain plat où le tracé des canaux est chose facile et peu coûteuse, on en fait un usage louable, bien qu'encore incomplet. Mais sur le versant des montagnes, où il faut établir des barrages de solide maçonnerie, ouvrir un canal dans le roc vif, le supporter par des murs, et après avoir de la sorte détourné partie des eaux d'une rivière, les diriger aussi loin que possible, ainsi que je l'ai vu faire en France, le capital exigé dépasse les moyens de la Catalogne. Une semblable entreprise serait le fait d'un grand seigneur qui en comprendrait bien la portée, résiderait sur ses terres et se sentirait disposé à payer de ses revenus autre chose que les plaisirs et les raffinements de la capitale. S'en rapporter pour sa construction aux efforts individuels d'hommes qui n'ont ni le pouvoir, ni la volonté d'y prendre part, c'est vouloir perpétuer la désolation actuelle. Le roi seul est en état de s'en charger, et du jour où il le voudrait les moyens ne lui feraient pas défaut. On apprécie tellement les bien-

faits de l'irrigation, que le canal une fois construit, les cultivateurs, propriétaires ou fermiers à même de profiter de ses eaux les paieraient volontiers un prix proportionné à la quantité qu'ils en prendraient. C'est ainsi que cela se passe en Lombardie et on en voit des effets surprenants. La Catalogne suivrait les mêmes traces, il ne faudrait pour cela que compter sur le bon vouloir d'un monarque qui fournirait tout ou partie des avances nécessaires à l'ouverture d'un grand canal. On devrait en ce cas ne demander qu'un intérêt léger à acquitter par les entrepreneurs.

Un exemple aussi illustre, donné avec les garanties convenables de réussite, trouverait bientôt des imitateurs parmi les plus grands personnages; on rendrait bien vite leur richesse à des provinces maintenant dévastées. Le pouvoir arbitraire s'est exercé depuis des siècles à de barbares efforts; il est temps maintenant de le faire servir aux progrès de l'humanité. On a déjà compris que c'est dans les travaux publics que se déploie la véritable magnificence, et on s'est déjà louablement mis à l'œuvre en ouvrant de superbes routes. Lorsqu'on saura donner à l'agriculture sa véritable importance, que l'on se sera rendu un compte exact des vrais moyens de la faire avancer, alors les irrigations attireront tous les soins qu'elles méritent, et l'eau est pour ce pays tellement indispensable, que les rivières ne devraient plus former que les canaux, multipliés à l'infini, d'un seul réservoir, où tout le monde s'empresserait de puiser.

MOUTONS

Les pâturages des troupeaux espagnols s'étendent sur la chaîne nord des Pyrénées, à l'ouest de Bagnères-de-Lu-

chon. Il y a encore deux autres chaînes qui fournissent un complément lorsque l'herbe vient à manquer dans la première. J'examinai le sol de ces pâturages et le trouvai pierreux; c'est ce que dans l'ouest de l'Angleterre on appellerait *stone brash*, il s'y mêle un peu de loam, la tourbe s'y forme en quelques endroits. Bien des plantes, comme les fougères, les narcisses, les violettes, etc., sont laissées intactes par les animaux qui, en revanche, en tondent d'autres de fort près, ainsi la pimprenelle (*poterium sanguisorba*), le plantain lancéolé (*plantago lanceolata*), etc.; c'est à peine si je trouvai du trèfle. On le voit, le sol, la nature de la végétation, laissent peu à faire pour offrir sur ces hauteurs des parcours appropriés aux moutons. Dans le nord de l'Europe, les montagnes, moitié moins hautes que celles-ci, dont nous avons traversé les neiges au mois de juillet, n'ont guère sur leurs cimes que des marécages et des tourbières. Au moins, est-ce ce que j'ai remarqué dans nos îles; la proportion de sol bien sec est insignifiante. Dans les Pyrénées, au contraire, la sécheresse est générale, et en pareil cas, quelle que soit la végétation, le pays conviendra toujours aux moutons. Tous les soirs les troupeaux se réunissent au débouché d'une vallée, sur les bords d'une rivière, non loin du *port de Piçada*, ils trouvent là une belle plaine garantie contre tous les vents. Le sol y atteint 8 ou 9 pouces de profondeur, et se compose de fumier accumulé; il n'y a pas de clôture, mais l'absence de bois semble une garantie suffisante contre les ours et les loups. Tout auprès se trouve un énorme rocher, tombé des montagnes, à l'abri duquel les bergers dressent une hutte très-basse, où ils n'entrent qu'en rampant, et dorment sur des peaux de mouton. Je n'y vis pas de foyer; ils font cependant du feu, puisqu'ils apprêtent eux-mêmes le mouton dont ils font leur

nourriture, et que la nuit ils éloignent les ours en brandissant des tisons enflammés. Ils étaient quatre quand je passai; je les interrogeai, notre guide servant d'interprète pendant que je faisais l'examen attentif des troupeaux; ils répondirent de fort bonne grâce à toutes mes questions.

Ce troupeau, comptant 2,000 têtes, appartient à un Espagnol de Vénasque, ville des Pyrénées, qui paie 600 *liv.* de France (à 10 d. 1/2) par an, pour le parcours d'été. En hiver, il l'envoie à 12 ou 13 journées de là dans la Basse Catalogne, jusqu'à la fonte des neiges. Les animaux sont donc sans cesse en mouvement, sans cesse en plein air, et n'ont de nourriture que celle qu'ils trouvent. Leur garde demande quatre hommes, et de 4 à 6 de ces grands chiens appelés en France chiens des Pyrénées, au pelage blanc et noir, ayant la taille du loup, une grosse tête, le cou fort, défendu par un collier armé de piquants : il n'y a pas de loup capable de leur résister, mais ils trouvent dans les ours de terribles adversaires. Sitôt qu'un ours a gagné un arbre, il est sauvé, car debout et adossé, il défie toutes les attaques. La nuit, les bergers s'en reposent entièrement sur leurs chiens, mais à la première alarme donnée par ceux-ci ; ils saisissent les armes toujours chargées qu'ils tiennent à portée; il est rare, en effet, qu'un chien aboie, à moins qu'il ne sente l'ours dans les environs. On me surprit beaucoup en m'apprenant que la nourriture de ces fidèles animaux ne consiste qu'en pain et en lait.

Le premier berger a 120 *liv.* par an et son pain ; les autres, 80 *liv.* et le pain. Il leur est permis d'avoir des chèvres et ils en gardent un nombre raisonnable qu'ils traient chaque jour pour leur nourriture, car ils ne goûtent de viande qu'en cas d'accidents arrivés aux animaux confiés à leur garde. Lorsque le troupeau est en

marche le long des pentes, le premier berger se tient sur une cime ou un point élevé d'où il découvre mieux tout ce qui se passe. Ces marches sont dangereuses lorsqu'il y a beaucoup de pierres arrêtées à mi-côte; mises en mouvement par quelques-uns des animaux, elles peuvent en aller frapper d'autres placés plus bas avec une vitesse acquise terrible même pour des hommes. J'ai bien vu les moutons. Ils sont en général sans cornes, sauf quelques exceptions, celles des béliers tournent derrière leurs oreilles et reviennent en demi-cercle par devant, chez les brebis les cornes s'arrêtent en arrière. Les jambes sont blanches ou rousses; la face tachetée, quelquefois blanche, quelquefois rousse; le poids doit être, je pense, de 15 à 18 lbs par quartier (de 6 kilog. 815 gr. à 8 kilog. 172 gr.); on laisse quelquefois une longue queue. Un petit nombre sont noirs, d'autres ont le front légèrement couvert. En somme, ils ressemblent à nos south-downs et ont les jambes aussi courtes, particularité remarquable chez une race voyageuse. Bonne conformation, côtes arrondies, dos droit et plat, on en ferait grand cas chez nous; ils sont, du reste, bien en chair et en bon point. Désireux de mieux m'instruire, je priai un des bergers d'attraper un bélier, afin de le manier et d'en examiner la laine. Elle est très-épaisse et par conséquent bonne pour la carde. J'en pris un échantillon ainsi que de celle d'un ***hoggit*** ou agneau de l'année dernière.

Quant au moelleux du maniement, indice de race et de la disposition à engraisser, je le trouvai supérieur à ce qu'il est dans beaucoup de nos races anglaises et aussi bon que dans les south-downs, qui, sous ce rapport, sont la meilleure race à laine courte que nous ayons, à mon avis du moins. La toison pouvait peser 8 lbs angl. (3 kil. 635 gr.), mais on me donna 4 ou 5 lbs (de 1 kil. 815 gr. à 2 kil.

270 gr.) comme la moyenne; je réduis, bien entendu, la lb. de Catalogne qui contient 12 onces, à la nôtre qui en a 16). Prix, 30 s. de France par lb. On avait attaché le toupet et la touffe qui se trouve au bas du cou; on laisse souvent ces parties sans les tondre et nous vîmes plusieurs animaux ornés de la même manière. On me donna 20 liv. comme prix ordinaire en Catalogne, pour des béliers comme celui que nous examinions. On ne saurait assez louer la docilité à laquelle on accoutume les animaux, assez la donner en exemple. En priant le berger de m'en montrer un, je m'attendais à le voir se servir de son bâton, sans être encore sûr qu'il réussît; à mon grand étonnement, il entra au milieu du troupeau, choisit un bélier et une chèvre et leur ordonna de le suivre, ce qu'ils firent immédiatement; il leur adressait constamment la parole, étendant la main comme s'il leur avait donné quelque chose. C'est ainsi que je n'éprouvai aucune difficulté à manier le bélier que je voulais voir.

Les pâturages appartenant à des Espagnols, et qu'ils n'emploient pas, sont loués par eux aux propriétaires de troupeaux qui les y font venir de la Catalogne. Ces troupeaux comptent 4,000 têtes payant de 5 à 7 *s.* chaque pour le parcours d'été. Tout habitant a droit d'envoyer autant de bétail qu'il lui plaît dans les communaux des montagnes, les gens qui ne sont pas de la paroisse acquittent de 5 à 7 *s.* par tête de mouton et 10 *s.* par vache. On explique ce manque de proportion en disant qu'il faut aux moutons un plus grand parcours.

Il y a en divers endroits de la Catalogne d'excellents moutons qui tous sont envoyés à Saragosse ou à Barcelone; dans d'autres, on ne trouve que des chèvres; dans d'autres encore, destinés partout ailleurs à cet usage, il n'y a ni

l'un ni l'autre, les plantes aromatiques formant les 5/6 de la végétation spontanée. Rencontré deux petits troupeaux de moutons, semblables à ceux des Pyrénées que j'avais vus le premier jour de cette excursion. Autre petit troupeau donnant de 5 à 6 lbs de laine (de 2 kil. 270 gr. à 2 kil. 725 gr.) par tête. Quelques petits parcs à moutons. Ces notes détachées suffisent à en montrer le petit nombre relativement à ce qu'on en pourrait avoir.

Dans ma course à travers les chaînes inférieures aux Pyrénées (1), je fus frappé de cette lacune; le climat est certainement trop sec pour donner de gras pâturages; mais sans prétendre si haut, ne pourrait-on pas par une culture judicieuse, par l'enlèvement du romarin, de la lavande et des autres plantes aromatiques nuisibles, former de bons parcours et centupler par là la production de la laine. Ce système s'arrangerait très-bien d'oliviers épars çà et là. Il faut être aveugle pour aller chercher en France des quantités immenses de moutons, sans rien faire pour en augmenter le nombre dans le pays, alors surtout que cette augmentation amènerait le défrichement certain de vastes étendues.

(1) Impossible de déterminer avec exactitude où s'arrêtent les Pyrénées, et j'incline à croire que, sauf peut-être le Montserrat, tout ce que nous vîmes de montagnes ne sont que des ramifications de cette chaîne prodigieuse. A proprement parler, toute la partie montueuse de la Catalogne, c'est-à-dire les dix-huit vingtièmes, appartient aux Pyrénées.
(*Note de l'auteur.*)

PRODUIT DU ROYAUME DE VALENCE

AN 1784

		reales de vellon.	liv. st.	sh.	d.	fr.	c.
Soie.......	2 millions de lbs, à 60 *reales*......	120,000,000	2,000,000	»	»	50,000,000	»
Chanvre....	25,000 *quintales* à 160 »	4,000,000	66,666	13	4	1,666,666	25
Lin........	30,000 » 200 »	6,000,000	100,000	»	»	2,500,000	»
Laine......	23,000 » 160 »	3,680,000	61,333	6	8	1,533,333	30
Riz........	140,000 *cargas*.. à 150 »	21,000,000	350,000	»	»	8,750,000	»
Huile......	10,000 *quintales* à 180 »	1,800,000	30,000	»	»	750,000	»
Vin........	3,000,000 *arrobas*.................	84,000,000	1,400,000	»	»	35,000,000	»
Raisins secs.	60,000 *quintales* à 40 »	2,400,000	40,000	»	»	1,000,000	»
Figues.....	60,000 » 32 »	1,920,000	32,000	»	»	800,000	»
Dattes et palmes.	....	1,200,000	20,000	»	»	500,000	»
	TOTAL	246,000,000	4,100,000			102,499,999	95

PRIX DES DENRÉES A MADRID, EN 1788 (MOYENNE)

		sh.	d.
Bœuf...... de 14 à 15 *cuartos* la lb......	15 *cuartos*	0	3 3/4
Veau...... 24 à 30 »	27 »	»	6 3/4
Mouton.... 15 »	15 »	»	3 3/4
Porc frais.. 15, 17, 20 »	17 »	»	4 3/4
» salé.. 17 à 20 »	17 »	»	4 3/4
Jambon ... 18 à 22 »	20 »	»	5
Chandelle de suif 15 »	15 »	»	3 3/4
Savon..... 16 »	16 »	»	4
Beurre (*manteca de Flandés*, beurre de Flandre), la lb........................	8 *reales*	2	8
Lait de chèvre, 6 à 7 *cuartos* le *cuarto*.....	7 *cuartos*	»	1 3/4
Fromage de la Manche, 18 *cuartos* la lb...,	18 »	»	4 1/2
Dindon, 12, 20 et jusqu'à 45 *reales* pièce....	25 *reales*	8	4
Volailles, 8, 11 et 14 *reales* la pièce.........	11 »	3	8
Lièvre... de 5 à 9 » »	7 »	2	8
Lapin.... de 5 à 8 » »	6 »	2	0
Perdrix.. de 4 à 8 » »	6 »	2	0
Pigeons.. de 5 à 6 » »	5 »	1	8
Œufs.... de 21 à 42 *cuartos* la douzaine...	31 *cuartos*	»	7 1/4
Pommes de terre, de 4 à 6 *cuartos* la lb.....	5 »	»	1 1/4
Garbanzos (pois chiches), de 10 à 12 *cuartos* la lb..................................	11 »	»	2 3/4
Farine de froment, 13 *cuartos* la lb........	13 »	»	3 1/4
Riz, de 11 à 12 *cuartos* la lb..............	11 »	»	2 1/4
Eau-de-vie, 2 *reales* le *cuarto*.............	» »		8
Vin ordinaire, 26 à 28 *reales* l'*arroba* (environ 18 bouteilles	27 »	9	0
Vin de Valdesunas, 36 *reales* l'*arroba*..................		12	0
Charbon de bois, 4 *reales* 5 *cuartos* l'*arroba*..........		1	5 1/4
Bois, 3 *reales* l'*arroba*................................		1	0
Pain ordinaire........ 6 *cuartos* la lb.................		»	1 1/2
Pan candeal (blanc)... 6 » »		»	1 1/2
Huile ordinaire .... 15 » »		»	3 3/4
» de Valence, 4 *reales*.......... »		1	4
» de France, 7 » .... »		2	4
Café, 34 *cuartos* la lb..................................		»	8 1/2
Sucre, 30 à 38 *cuartos* la lb..............	34 *reales*	11	4
Chocolat, 6, 8 et 10 *reales* la lb............	8 »	2	8
Thé, 11 *cuartos* l'once................................		»	2 3/4
Poudre à poudrer, 2 *reales* la lb.......................		»	8

MAJORQUE

Je ne crois pas devoir omettre quelques renseignements sur cette île, obtenus par moi, à Barcelone et à Bayonne, d'Espagnols qui y avaient résidé longtemps et dans la véracité desquels j'avais toute confiance. Ces documents me parurent avoir trop d'intérêt pour les négliger, et pouvoir servir au moins à diriger les recherches du voyageur qui, dans l'avenir, visitera ce pays.

CLIMAT

Le plus délicieux, au dire de plusieurs personnes connaissant bien la France, l'Italie, l'Espagne et le Portugal, et résultant en grande partie de la configuration du terrain, qui, de belles plaines, s'élève doucement jusqu'à former des montagnes où, au cœur de l'été, en juillet et août, il règne une température printanière ; nulle part, du reste, les chaleurs ne sont insupportables. Les hivers, excepté sur les plus hautes cimes, sont d'une extrême douceur ; on en jugera par les circonstances suivantes : l'amandier commence à fleurir en décembre et se trouve en pleine fleur au mois de janvier ; grand nombre de fleurs des champs gardent leur éclat presque toute l'année ; en toute saison il y a des épinards, des petits pois, des fèves, de la laitue, de l'endive, du céleri, etc., etc. Au fort de l'hiver, il se forme de la glace épaisse d'un dixième de pouce, qui disparaît dès la matinée. Jamais on ne sent de vent glacial, et une personne qui a vécu là 16 ans m'assura n'y avoir jamais vu de brouillard. On ne connaît pas les cheminées,

on se réchauffe avec un feu de coques d'amandes brûlant dans des *braseros*. Tout cela me fut confirmé par le général Murray et sa femme, qui y sont restés longtemps. Le général ajoutait une remarque curieuse sur les erreurs que l'on s'expose à commettre en jugeant du climat d'après la latitude. Le plus grand froid qu'il eût jamais éprouvé, il l'avait ressenti à Livourne, ville placée sous le même parallèle que Majorque; la température était telle que l'eau que l'on versait pour se laver gelait avant qu'on ait eu le temps d'y bien tremper une serviette.

CULTURE ET PRODUCTIONS

Les hauteurs sont disposées en terrasses et plantées avec un très-grand soin : on met du froment sous les oliviers. En plaine les amandiers et les mûriers remplacent les oliviers dans les champs. On a les plus beaux orangers du monde, ainsi que des citronniers, et leur production alimente une grande exportation pour la France. Les montagnes de Soleya (Soller) sont renommées pour leurs pêchers et en général pour leurs arbres fruitiers. Les néfliers et les cognassiers se mêlent aux haies de grenadiers; ils occupent un des bords, des mûriers occupent l'autre. Mais les meilleures clôtures sont celles que donne la poire épineuse, dont le fruit, qui est mûr en juillet, offre avec ses feuilles une nourriture aimée du bétail et l'entretient en bon état, alors que la chaleur prive de toute autre ressource. Les melons d'eau et musqués viennent parfaitement.

La canne à sucre réussit très-bien, mais on ne connaît ni rizières, ni marais, ni tourbières. On entend très-bien l'art des irrigations que l'on pratique sur une grande échelle.

Rotation ordinaire : 1° Froment; 2° orge; 3° fèves; 4° pois.

Les câpriers (plante herbacée?) viennent sur le chaume du blé et donnent une récolte après laquelle, les éteules et les câpriers sont brûlés pour faire place à l'orge et aux légumineuses que suivent les artichauts.

On laboure avec une paire de bœufs ou de mulets. Ce sont en général les propriétaires eux-mêmes qui font valoir leurs domaines.

MANIÈRE DE VIVRE

Cette île, qui, d'après toutes les relations, serait aisément transformée en paradis, est un des endroits où la vie est à meilleur marché. Des personnes d'un rang élevé y vivent très à leur aise avec une nombreuse famille sur un revenu de 150 liv. st. par an (3,750 francs). Non-seulement les légumes et les fruits abondent, mais ils sont de qualité supérieure. Nulle part on n'a de meilleures volailles; les dindons se gardent par grandes troupes qui vivent aussi sûrement des baies des myrtes que les moutons de l'herbe de leurs pacages; celles du myrte leur donnent un goût exquis; ils pèsent jusqu'à 36 lbs (1). Le mouton est excellent, il y en a dans l'île d'Iviza de si petite taille que l'on sert quelquefois trois gigots dans un même plat.

La réunion de tous ces avantages semble désigner cette île comme un délicieux séjour d'hiver à ceux que les événements repoussent de Nice et d'Hyères; le climat y est peut-être meilleur encore. La superficie de l'île est de 123 1/2 lieues carrées de 20 au degré.

Majorque est regardée comme formant 1/178 de l'Espagne, dont le revenu total n'excède pas 250,000,000 *pesos*, suivant l'opinion des gens du pays très-bien renseignés. Cela

(1) Nous reproduisons le chiffre donné dans le texte; mais l'erreur est évidente.

donne pour l'Espagne 55,933,988 liv. st., 17 sh. 0 d. (1,398,348,721 fr. 25 c.), et pour Majorque, 316,011 liv. st. 3 sh. 0 d. (7,900,278 fr. 75 c.).

PRODUCTION DE L'ILE DE MAJORQUE

EN 1786

		pesos.	iv. st.	sh.	d.		fr.	c.
Blé..........	475,336 *fanegas*....	1,521,075	342,241	17	6	=	8,556,046	85
Orge.........	152,880 »	300,664	67,649	8	0	=	1,691,233	»
Avoine.......	122,068 »	134,274	30,211	13	0	=	755,291	25
Légumineuses..	102,038 »	244,888	55,099	16	0	=	1,377,495	»
Amandes......	60,500 »	129,036	29,039	17	0	=	725,993	25
Huile.........	193,030 *arrobas*....	476,140	107,131	10	0	=	2,678,287	50
Vin...........	1,665,660 »	322,829	72,636	10	6	=	1,815,913	10
Chanvre......	24,446 »	83,180	18,715	10	0	=	467,887	50
Lin...........	5,038 »	15,367	3,457	11	6	=	86,439	35
Caroubes.....	500,000 »	83,383	18,748	18	6	=	468,748	10
Figues........	175,000 »	62,000	13,950	0	0	=	348,750	»
Fromâge......................		25,000	56,250	0	0	=	1,406,250	»
Laine........	472,795 lbs.........	61,341	13,801	15	6	=	345,043	10
Paille de blé et d'orge..............		125,045	28,135	2	6	=	703,378	10
Soie.........	5,347 lbs.........	24,061	5,413	14	6	=	135,343	10
Oranges douces.....................		45,000	10,125	0	0	=	253,125	»
Fruits de toute espèce..............		170,000	33,250	0	0	=	831,250	»
Piment............................		13,000	2,925	0	0	=	73,125	»
Câpres............................		4,500	1,012	10	0	=	25,313	50
Accroiss. des moutons par les naissances.		126,042	28,561	19	0	=	714,048	75
— chèvres —		31,430	7,071	15	0	=	176,793	75
— bétail à cornes —		25,704	5,783	8	0	=	144,585	0
— porcs —		240,000	54,000	0	0	=	1,350,000	»
— chevaux, mulets, ânes....		74,100	16,672	10	0	=	416,812	50
Plusieurs articles non compris ci-dessus.		4,983,328	1,121,248	7	0	=	28,031,208	75

FIN.

TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

INDEX ALPHABÉTIQUE

POUR SERVIR AU JOURNAL DE VOYAGE

A

B

C

D

E

F

G

H

I

L

M

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES



